Clergue Harrison et Gertrude Clergue



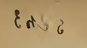
LA CUISINE DES ALLIÉS

Recettes Américaines, Anglaises, Belges, Françaises, Italiennes, Japonaises, Russes, Serbes, etc.

PRÉFACE de M. Gabriel HANOTAUX
de l'Académie Française



L'ÉDITION FRANÇAISE ILLUSTRÉE
PARIS 30, Rue de Provence, 30 PARIS



A M. [illegible]
4. rue de l'Arcade
Paris,

GRACE CLERGUE HARRISON et GERTRUDE CLERGUE

LA CUISINE DES ALLIÉS

PRÉFACE de M. GABRIEL HANOTAUX
de l'Académie Française.

RECETTES

américaines, anglaises (écossaises, canadiennes, indiennes), belges (flamandes), françaises, italiennes, japonaises, russes (polonaises), serbes.

PARIS
L'ÉDITION FRANÇAISE ILLUSTRÉE
30, rue de Provence, 30

1918

LES DROITS D'AUTEUR

de cet ouvrage sont destinés

A LA FRANCE DÉVASTÉE

PRÉFACE

Deux dames de nos amies, — comme la France en a tant dans le monde, — deux sœurs d'origine française, Mme Grace Clergue Harrison et Mlle Gertrude Clergue, qui habitent l'une les États-Unis et l'autre le Canada, ont uni leur cœur et leurs mains pour faire ce petit livre.

Le but, — elles l'indiquent dans un court avant-propos : — venir en aide aux pays de France dévastés par la guerre.

Le moyen — voilà où l'ingéniosité de ces personnes excellentes se manifeste : — elles ont imaginé de faire appel aux amateurs de la bonne table et de susciter la charité par la gourmandise.

L'Europe et l'Amérique, se sont-elles dit, se sont unies pour sauver la civilisation ; mais pourquoi, dans un tel effort commun, dédaigneraient-elles cet art culinaire qui est le principe de toute vie civilisée ? Qui mange bien travaille bien ; qui mange bien se bat bien ; la discrétion et le choix dans la nourriture, c'est le commencement de la discrétion et du choix dans les choses du sentiment et de la pensée. Ces lourds estomacs allemands, cette lourde nourriture allemande, ces lourdes carnations allemandes sont responsables de la lourde culture allemande et de l'affreuse bestialité de leur guerre. Tels corps, telles âmes ! Foin de ces affreux menus que l'on dirait écrits sur la peau humaine par des ogres ! Les Huns ne savaient pas manger. Raffinons, améliorons, civi-

lisons, là comme ailleurs. Luttons en commun pour la bonne cuisine, de même que nous luttons en commun pour le bon sens et la bonne conscience. Il y a une Cuisine des Alliés. *Proclamons-le bravement et arborons cet étendard sur nos fourneaux.*

Œuvre à la fois judicieuse et savoureuse. Lisez ces menus : l'eau vous en viendra à la bouche. Voici le **Boudin blanc à la belge** *(« recette belge de cent ans », dit respectueusement le sous-titre). Voici donc le* **Boudin blanc à la belge**: *une livre 1/2 de viande de porc* juteux *et assez* gras, *du cou* de préférence, *1 livre d'oignons hachés et cuits dans du beurre sans les laisser roussir* (quel sens de la mesure!), *une bonne tranche de pain rassis* (oh! finesse) *bouilli dans du lait et refroidi; 4 jaunes d'œufs. Mêlez toute cette préparation en ajoutant sel, poivre, muscade. Mettez en boyau, liez les bouts* (vous voyez les doigts roses tricotant tout ce travail joli). *Faites cuire doucement 20 minutes à l'eau bouillante aromatisée de thym, laurier, girofle* (quel parfum!). *Ne pas omettre de piquer avec une épingle les boudins avant de les mettre dans l'eau bouillante : sans cette précaution, les boyaux crèveraient. Laissez refroidir. Réchauffez sur le gril en laissant prendre une belle couleur* (la joie des yeux maintenant!) *Servir très, très chaud.* (Parbleu!)

Quand on pense que ces affreux boches, en envahissant la Belgique, ont détruit même cela!

Feuilletez le délicieux petit livre : Voilà le **Crapaud dans un trou**, *la* **Polenta** *à* **l'italienne**, *la* **Pirogue de champignon** *à la* **russe**, *le* **Pudding gallois au fromage**, *le* **Gâteau** *à* **l'avoine** *à* **l'écossaise**, *le* **Pâté de gigot de mouton** *à* **la canadienne** *et tout simplement, le* **Pot-au-feu** *à* **la française** *: et vous verrez que les peuples alliés sont aussi ingénieux et raffinés dans la paix qu'ils sont braves et endurants dans la guerre... Quelles bombes le jour de la victoire! Quelle table de*

Gamache, depuis Courbevoie jusqu'à la place de la Concorde, quand les troupes alliées auront passé sous l'Arc de Triomphe !

Les deux sœurs Clergue travaillent donc à sauver la bonne cuisine; mais, en même temps, elles travaillent à une autre œuvre de salut. De là-bas, leur cœur s'est ému à la « désolation » de notre beau pays, de notre France tant jolie. Elles ne dormaient pas de penser à toutes ces misères, à ces ruines, aux délicieuses plaines françaises foulées aux pieds des Barbares. Cet affreux Hertling a prononcé une parole, la plus atroce peut-être, qu'ait entendue l'histoire : « Nous vous rendrons votre pays chauve ! » Et c'est ce qu'il fait, le bandit ! Le boche en fuite s'arrête pour brûler nos chaumières, pour couper nos arbres fruitiers, pour souiller nos sources et détruire, s'il le pouvait, notre chère terre de France. Le boche hait la France d'avoir tenu; *il la hait d'opposer une gloire pure à son atroce vilenie et d'inscrire celle-ci dans l'histoire à jamais.*

Heureusement, la terre demeure ; elle vit, elle survit. Elle s'entête à fleurir. « Hertling, c'est vous qui êtes un vieux chauve ! » La France reprend sa jeunesse immortelle; la race est indestructible comme le sol. Nos hommes reviendront sur ces champs dévastés ; ils planteront leur tente, ils rebâtiront leur maison; ils reconstruiront leurs églises ; ils jouiront de la vie, tandis que, vous, ruminant vos hontes avec votre pédantisme, vous ferez, selon le mot de César, de votre défaite une philosophie...

C'est pour aider à cette reconstitution de nos foyers, à cette reprise de la vie française, que nos douces amies d'Amérique, les deux sœurs Clergue, ont travaillé : « Les vieillards, les femmes et les enfants qui ont survécu au désastre de l'invasion ont actuellement entrepris la reconstruction

de leurs propriétés, *écrivent-elles ;* en vue de les aider à se procurer des semences, de nouveaux instruments aratoires, et autres choses essentielles leur permettant de gagner leur vie, les auteurs offrent au public ce petit livre de cuisine. »

L'appel a été entendu en Amérique et au Canada. Déjà, Mmes Clergue ont fait parvenir à nos pays dévastés, par l'intermédiaire du Comité France-Amérique, des sommes importantes provenant de la vente de l'édition en anglais. Ces sommes ont été distribuées en partie aux réfugiés et aux orphelins de l'Aisne.

Mais, répondant au sentiment de nos amies, nous avons voulu faire davantage : nous présentons au public français une traduction en notre langue de La Cuisine des Alliés.

Nos infatigables sœurs ont mis encore la main à la pâte ; elles ont fait elles-mêmes la traduction, et c'est une édition revue, et augmentée de savoureuses nouveautés, que nous publions aujourd'hui. Déjà Mmes Clergue ont souscrit 2 000 exemplaires pour l'Amérique et pour le Canada.

Nous demandons à la France de ne pas s'oublier elle-même. A tous les cordons bleus français, à toutes les maîtresses de maison, à toutes les reines du fourneau, à tous les palais délicats et aux simples amis de la bonne cuisine nous faisons appel à notre tour. Ne serait-ce que pour témoigner leur gratitude à nos amies les deux Brillat-Savarin d'outre-mer, qu'ils souscrivent ! C'est pour rallumer la flamme de nos pauvres foyers dévastés.

La Cuisine des Alliés *devrait être dans toutes les maisons françaises. Car c'est parmi ses recettes que mijote, pour l'indicible fête du retour, le menu de la victoire.*

GABRIEL HANOTAUX,

Président du Comité *France-Amérique.*

AVANT-PROPOS

(de l'édition originale publiée en Amérique).

Le cœur de l'humanité tout entière brûle de sympathie pour les infortunées victimes, femmes et enfants surtout, dans les pays d'Europe où la guerre exerce ses ravages.

Il faudrait être de pierre pour rester indifférent à l'angoisse et à la souffrance indicibles de l'heure présente; aussi chaque effort de secours, si modeste soit-il, mérite notre collaboration.

L'Amérique doit beaucoup aux artistes culinaires de l'Europe; sans leur originalité et leur compétence à créer des plats succulents, l'art de l'hospitalité chez nous n'aurait jamais atteint sa perfection actuelle.

Toujours prête à adapter à ses propres méthodes les perfectionnements offerts par d'autres pays, l'Amérique a bénéficié largement des maîtres européens — de France surtout — en matière de bonne cuisine.

D'un océan à l'autre, chaque menu en est une preuve évidente. Il est donc juste et naturel qu'en cette période douloureuse nous tentions de payer notre dette en assurant par nos efforts

le succès de ce petit manuel, dont la vente soulagera quelque peu une détresse telle que les habitants de notre pays privilégié ne peuvent absolument pas se la représenter.

Mon âme, sois l'urne remplie
Des dons d'une grâce infinie
Pour soulager l'Humanité,
Car ici-bas l'unique joie
Est de prodiguer sur sa voie
Les trésors d'un Dieu de bonté.



LE BUT DES AUTEURS

Notre but est d'obtenir, grâce à ce petit livre, des fonds nécessaires pour venir en aide aux fermiers qui résidaient dans cette partie de la France qui fut tout d'abord dévastée par les armées allemandes, puis reconquise par les troupes françaises.

Cette région, qui était l'une des plus fertiles de la France et qui faisait vivre plusieurs centaines de mille agriculteurs, fut laissée dans un état de désolation complète ; les bâtiments et les machines agricoles furent détruits ; les

bestiaux et les produits de la ferme furent confisqués par les envahisseurs pour leurs besoins militaires.

Les vieillards, les femmes et les enfants qui ont survécu au désastre de l'invasion ont actuellement entrepris la restauration de leurs propriétés. En vue de les aider à se procurer des semences, de nouveaux instruments aratoires, et autres choses essentielles leur permettant de gagner leur vie par leurs propres moyens, les auteurs offrent au public ce petit livre de cuisine.

Que nos amis acceptent nos plus vifs remerciements pour les excellentes recettes qu'ils ont bien voulu nous communiquer. Quelques-unes seront inconnues dans certains ménages, mais toutes donneront satisfaction si elles sont suivies à la lettre.

Les auteurs répondront avec plaisir à toute demande de renseignements qui leur sera adressée de la part de ceux qui désirent contribuer à la défense de notre cause.

GRACE CLERGUE HARRISON
Milestone House
Branford, Conn.
(U. S. A.).

GERTRUDE CLERGUE
597, rue Sherbrooke Ouest,
Montréal (Canada).

Cet ouvrage a été publié en Amérique, en anglais, avec une lettre-préface du sénateur R. Dandurand, président du Comité France-Amérique de Montréal, aux auteurs, Mme Grace Clergue Harrison et Mlle Gertrud Clergue ; nous extrayons de cette préface les lignes suivantes :

Tout le territoire envahi par les troupes allemandes, dont elles ont été chassées, qui va de la Marne à l'Aisne, et que couvraient des centaines de villages prospères dans une des régions les plus fertiles et les plus riches de la France, a été ravagé par les troupes ennemies.

Les propriétaires de ces milliers de fermes — vieillards, femmes et enfants — sont revenus à leurs foyers détruits pour relever leurs maisons et faire produire à la terre la nourriture dont ils ont besoin. Ils ont tout perdu : maisons, meubles, vêtements, animaux, instruments aratoires. Ce sont ces derniers qui attirent particulièrement votre commisération.

En face de cette misère effroyable, tous les cœurs s'émeuvent et chacun veut apporter son aide à ces braves gens. Vous donnez au public une occasion facile et agréable de faire ce geste en mettant à sa portée un livre intéressant dont le prix ira soulager les nobles victimes de la guerre en France. Je vous souhaite une forte recette.

Veuillez agréer, mesdames, avec mes félicitations, l'expression de mes sentiments distingués.

R. Dandurand

Président du Comité France-Amérique
de Montréal.

LA CUISINE
DES ALLIÉS

CHARLOTTE DE POMMES

Prendre des pommes reinettes épépinées, émincées et sautées au beurre avec quelques pincées de sucre et une demi-gousse de vanille.

De cette fondue de pommes qui ne doit pas être trop cuite, on garnit un moule à charlotte dont les parois auront été revêtues d'étroites tranches de mie de pain trempées dans du beurre épuré et saupoudré de sucre.

Ces tranches de pain doivent être placées dans le moule, se chevauchant les unes sur les autres.

Garnir le fond du moule d'une abaisse de mie de pain également beurrée et saupoudrée de sucre.

Recouvrir la charlotte d'une abaisse prise dans la croûte de mie de pain, afin de la protéger contre l'action trop vive du calorique.

Faire cuire la charlotte au four pendant 35 ou 40 minutes ; la laisser reposer pendant quelques minutes à l'étuve avant de la démouler, et la servir avec une sauce à l'abricot parfumée au kirsch.

Élise Millerand

Ambassade de France aux États-Unis.
2 mars 1916.

ø ø ø



SOUPES

BOUILLABAISSE

Le plat national de Marseille.

Indeed, a rich and savory stew tis;
And true philosophers, methinks,
Who love all sorts of natural beauties,
Should love good victuals and good drinks.
And Cordelier or Benedictine
Might gladly, sure, his lot embrace,
Nor find a fast day too afflicting,
Which served him up a Bouillabaise.

THACKERAY.

Préparez ce court-bouillon de bouillabaisse : mettez dans une casserole de l'huile d'olive, 3 cuillerées à bouche ; oignons, poireaux bien hachés, 2 de chaque ; 4 gousses d'ail écrasées; au bout de deux minutes,

ajoutez 1/3 de litre de vin blanc, 2/3 de litre d'eau, sel, poivre, épices, 2 pincées de safran pour colorer, 2 cuillerées à bouche de purée de tomates, enfin les têtes des poissons employés. Lavez et coupez en morceaux aussi grands que possible 1 langouste, 2 grondins ou gros rougets, 3 vives, 200 grammes de congre (7 onces), 2 soles, 2 merlans, 1 litre de moules. Les moules doivent être retirées de leurs coquilles. Pour cela, mettez-les quelques minutes dans une casserole sur un feu doux. Lorsqu'elles sont ouvertes, jetez les coquilles, mais conservez l'eau qu'elles ont donnée.

Mettez dans une casserole tous les morceaux de poisson, excepté les soles et les merlans, versez dessus le court-bouillon bouillant, passé au tamis. Laissez bouillir 15 minutes, ajoutez alors les morceaux de sole et de merlan, ainsi que 2 grandes cuillerées de beurre travaillé avec 2 grandes cuillerées de farine, puis divisez en petits morceaux.

Tournez pendant 5 minutes encore et la bouillabaisse est cuite. Taillez des tranches de pain, arrosez-les avec 5 grandes cuillerées

de beurre ou d'huile, faites dorer au four, et frottez-les avec de l'ail selon votre goût. Rangez les croûtons au fond d'un plat creux, les morceaux de poisson par-dessus, et arrosez du court-bouillon. Plus la variété des poissons est grande, meilleure est la bouillabaisse.

BORCHT

(Russe)

Faites un bouillon de bœuf et de veau ou de poulet, clair et bien assaisonné. Passez et enlevez toute la graisse. Un gourmet russe vous dira que, pour avoir un borcht réellement bon, il faut mettre dans le bouillon 2 canards et 1 poulet. Coupez quelques betteraves et faites-les bouillir dans le bouillon (soit 4 grosses betteraves pour 8 tasses de bouillon). Quand elles sont cuites, pressez un citron de façon à donner un petit goût acidulé et clarifiez en ajoutant un blanc d'œuf battu, puis portez à l'ébullition. Passez avec soin et servez dans des tasses avec une cuillerée de crème sure. Si la couleur n'est pas d'un rouge vif, on peut ajouter un colorant végétal.

POTAGE AUX CHAMPIGNONS

Trois quarts de livre de champignons frais, 1 tasse d'eau, 2 cuillerées à bouche de farine, 4 tasses de lait bouilli, 1/2 tasse de crème, un peu de muscade, sel et poivre. Mettez les champignons dans une casserole avec 1 cuillerée à bouche de beurre, la muscade, sel et poivre, et 1 tasse d'eau; faites cuire sur un bon feu pendant 20 minutes et passez au tamis. Mélangez 1 cuillerée à bouche de beurre avec les 2 cuillerées de farine et les 4 tasses de lait bouilli; lorsque ce mélange a la consistance d'une crème peu épaisse, ajoutez les champignons et, au moment de servir, ajoutez la crème.

SOUPE AU POULET

(Serbe)

Coupez 1 poule en 4 ou 5 morceaux, mettez dans une marmite avec à peu près 1 litre (1 pinte) d'eau par livre de poule. Lorsque cela est à demi cuit, ajoutez du sel, poivre en grains, céleri, persil, carottes, panais et oignons. Mettez dans une poêle

1 cuillerée de saindoux et 1/2 cuillerée de farine, faites roussir et ajoutez un peu de paprika à votre goût. Incorporez à la soupe et faites bouillir quelques minutes. Au moment de servir, ajoutez 1 jaune d'œuf battu dans 3 cuillerées de crème.

SOUPE AUX LÉGUMES

(Minestrone alla Milanese)

Un demi-litre (1 chopine) de bouillon, 2 tranches de porc maigre et un os de jambon, 2 tomates fraîches ou de conserve, 1 tasse de riz, 2 cuillerées à soupe de haricots secs, 1 cuillerée à soupe de pois frais ou de conserve, 4 oignons. Mettez dans le bouillon les tranches de porc coupées en petits morceaux, ou, si vous le voulez, un os de jambon peut être substitué au porc. Ajoutez les tomates également coupées en petits morceaux, les oignons et le riz. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le riz soit cuit ; incorporez les haricots et les pois et faites cuire un peu plus longtemps. Là soupe est prête lorsqu'elle est devenue épaisse. On peut faire cette soupe avec du

bouillon de poisson à la place du bouillon de viande, et, dans ce cas, on ajoute des crevettes. Ce plat peut être servi chaud ou froid.

SOUPE A LA LAITUE

(Zuppa di Lattuga)

Une petite laitue, bouillon de viande, 2 pommes de terre, les feuilles d'un pied de céleri, 2 cuillerées à soupe de pois frais ou de conserve, 1 bonne cuillerée à soupe de farine. Mettez les pommes de terre préalablement bouillies et refroidies dans le bouillon lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez les feuilles de céleri, la laitue hachée, les pois et la farine bien mélangés avec un peu de bouillon froid ou d'eau. Faites bouillir pendant 1 heure 1/2 et servez avec des petits croûtons.

SOUPE A LA BATAILLE

(Soldiers Soup)

Lavez et hachez 1 petit chou, 1 carotte, 1 navet, 3 poireaux, 1 pied de céleri; mettez dans une casserole et faites dorer avec 4 cuil-

lerées de beurre. Ajoutez 3 litres d'eau et 1 pincée de sel. Faites bouillir. Puis incorporez 5 pommes de terre coupées en morceaux, un peu de haricots verts et des petits pois. Faites cuire à bon feu pendant 2 heures. Assaisonnez et, au moment de servir, ajoutez un peu de cerfeuil haché.

STSCHI

(Russe)

Coupez 1 chou, faites-le chauffer avec du beurre et humectez-le de 3 cuillerées de bouillon. Ajoutez 2 livres de bœuf dans la côte, coupé en morceaux, 1/2 litre (1/2 pinte) d'eau et faites cuire pendant 1 heure 1/2. Coupez 2 oignons, 2 poireaux et panais en petits dés, ajoutez 2 grandes cuillerées de crème sure et 1 grande cuillerée de farine. Incorporez ce mélange au bouillon environ 1/2 heure avant de servir. Servez en même temps des petits gâteaux de sarrasin.

BURAKI

(Russe)

Coupez en morceaux 4 ou 5 livres de bœuf

gras, mettez dans une quantité suffisante d'eau pour faire un bon bouillon, et laissez bien bouillir. Coupez quelques betteraves crues en tranches minces d'environ 3 centimètres; hachez des oignons et faites-les roussir dans une grande cuillerée de beurre; ajoutez au bouillon 1 cuillerée de farine, mélangez avec 2 cuillerées de vinaigre les betteraves et l'oignon et faites cuire jusqu'à ce que les betteraves et le bœuf soient tout à fait tendres. Tenez le plat bien couvert. On peut ajouter, si l'on désire, des saucisses et quelques morceaux de jambon. Avant de servir le bouillon, ajoutez un peu de crème sure.

SOUPE AUX LENTILLES

Laissez tremper dans l'eau pendant 12 heures 1 tasse de lentilles. Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres et passez-les au tamis avec 2 oignons, 2 carottes, 2 poireaux; ajoutez 1 litre d'eau et 1 cuillerée à dessert de sel. Coupez dans la soupière quelques tranches de pain sur lesquelles vous mettez un peu d'huile d'olive, et versez la soupe sur le tout.

SOUPE AUX FÈVES NOIRES

Faites tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau froide 1 tasse de fèves noires; retirez de l'eau et faites bouillir dans 1 litre d'eau fraîche jusqu'à ce que les fèves soient assez cuites pour être passées au tamis. (Avoir soin d'ajouter de l'eau si c'est nécessaire, de façon que les fèves en soient toujours couvertes.) Vous devez en avoir 1/2 litre (1 chopine) une fois passé. Ajoutez la même quantité de bouillon ou d'eau et faites bouillir. Au moment de l'ébullition, ajoutez 1 cuillerée à bouche de fécule délayée dans un peu d'eau froide et faites cuire 5 à 8 minutes. Assaisonnez avec sel, poivre, un peu de muscade, le jus d'un citron ou un peu de vin. Servez avec des croûtons, des œufs durs coupés en morceaux, ou des tranches de citron.

CHOWDER DE POISSON

(Nouvelle-Angleterre, U. S. A.)

Quatre livres de morue fraîche ou de haddock (merluche), 2 oignons, 6 pommes de

terre, 1/4 de livre de porc salé, sel et poivre. Mettez les oignons et les pommes de terre coupés en tranches dans une casserole, recouvrez-les d'une rangée de poisson, puis d'une rangée de pommes de terre et d'oignons, etc. Faites frire le porc (coupé en petits morceaux) jusqu'à ce que le gras soit bien fondu et versez cette graisse sur le poisson et les légumes. Couvrez d'eau bouillante et faites cuire 20 minutes. Mélangez 2 grandes cuillerées de farine avec 1 tasse de crème, versez dans le chowder, faites bouillir et servez.





POISSONS

HUÎTRES RÔTIES

Mettez les huîtres en demi-coquilles dans un plat à moitié rempli de gros sel pour les soutenir. Mettez sur chaque huître un peu de jus de citron, un peu de chapelure et un petit morceau de beurre. Placez le plat sous un four de campagne, c'est-à-dire feu dessus, de façon que les huîtres brunissent sans trop cuire.

SAUMON TIDNISH

(Maine, U. S. A.)

Nettoyez et lavez un saumon. Frottez-le avec une grande cuillerée de sel, faites 4 ou 5 incisions et placez dans un plat. Mêlez 1 tasse de mie de pain, 1 cuillerée à dessert de persil haché, 1/8 de cuillerée à thé de poivre, 2 cuillerées à dessert de sel, humec-

tez avec du lait, puis étalez sur le poisson et mettez un bon morceau de beurre dans chaque incision. Mettez suffisamment de lait pour bien recouvrir le fond du plat et enfournez à feu doux. Arrosez toutes les 10 ou 15 minutes avec le lait du plat, ajoutant du lait lorsque c'est nécessaire. Quand le poisson est cuit, garnissez-le de citron et d'œufs durs et servez-le avec la sauce.

Ce plat demande beaucoup de lait, mais, si vous n'en avez pas suffisamment, vous pouvez le remplacer par de l'eau; dans ce cas, vous ajoutez de la crème à votre sauce au moment de servir.

Le flétan peut être préparé de la même façon.

AUBERGINE DE CREVETTES

Videz l'intérieur d'une aubergine en ayant soin de laisser une épaisseur de 2 centimètres (3/4 de pouce) environ. Faites bouillir le tout pendant 10 minutes. Hachez la pulpe et assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez 1 oignon en morceaux, faites-le revenir dans 1/4 de tasse de beurre, ajoutez une

tasse de crevettes cuites et hachées ; faites frire pendant 5 minutes et incorporez l'aubergine, faites cuire le tout à nouveau pendant 10 minutes. Ajoutez 1 œuf et 1 tasse 1/2 de croûtes de pain, puis remplissez l'aubergine avec ce mélange, recouvrez de chapelure, un peu de beurre et faites dorer au four.

FILET DE SOLE FLORENTINE

Après avoir enlevé la peau de la sole, placez-la dans un plat avec 1 tranche d'oignon, un peu de persil, 1 cuillerée de beurre, 1/2 tasse de vin blanc, du sel, du poivre. Faites cuire à petit feu pendant 10 minutes. Enlevez la sole et placez-la dans un plat à poisson préalablement recouvert d'épinards bouillis, passés au beurre pendant 1 minute, et auxquels on a incorporé un soupçon d'oignon haché. Ajoutez le jus du poisson à une bonne sauce blanche, puis 1 cuillerée de fromage râpé, 1 pincée de poivre de Cayenne et recouvrez la sole avec cette sauce. Faites dorer au four et servez dans le même plat. Tout bon poisson blanc peut être préparé de la même façon.

SAUMON TERIYAKI

(Japonais)

Mélangez bien 1/2 tasse de " Shoyu Japonais" et une cuillerée à soupe de " Mirin ". Mettez le saumon sur le gril et, lorsqu'il est à peu près cuit, recouvrez-le, à l'aide d'un pinceau, de la sauce ci-dessus. Remettez sur le gril, laissez cuire définitivement et dorez. Lorsqu'un côté est cuit, faites cuire l'autre de la même façon.

Note. — Le " Shoyu Japonais " est composé de blé et de haricots. On peut s'en procurer à New-York ou dans toute autre ville où il y a une colonie japonaise. Le " Mirin " est un vin spécial pour faire cuire certains aliments.

Ce sont là les deux principaux ingrédients pour la cuisine japonaise. Le Shoyu peut être remplacé par de la sauce chinoise que l'on peut se procurer chez des restaurateurs chinois. Le sauterne peut remplacer le Mirin; dans ce cas, on doit y ajouter une cuillerée de sucre.

MORUE AUX POIVRONS VERTS

(Italienne)

Enlevez la peau et les arêtes d'une 1/2 livre de morue préalablement dessalée. Coupez le poisson en petits carrés, trempez-les dans l'eau fraîche et faites sécher sur une serviette. On peut laisser le poisson tel qu'il est ou bien le rouler dans la farine et le faire frire dans l'huile ou la graisse. Prenez 2 gros poivrons verts, faites-les bouillir quelques minutes, enlevez la peau et les graines, séchez-les et coupez-les en languettes. Lorsque ceci est prêt, mettez 3 bonnes cuillerées d'huile d'olive dans une poêle avec 1 oignon coupé en morceaux, que vous faites frire à feu doux. Prenez deux belles tomates, enlevez la peau et les graines et coupez-les en petits morceaux. Lorsque l'oignon est bien coloré, ajoutez les tomates, puis les poivrons et enfin un peu de sel et de poivre. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau. Quand les poivrons sont à moitié cuits, ajoutez un peu de persil haché et la morue. Couvrez la casserole et laissez mijoter jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

FILETS DE SOLE MÉNAGÈRE

Beurrez et parsemez, sur le fond d'un plat à gratin, échalote et persil finement hachés, placez dessus les filets de sole en long et garnissez le tour de champignons frais émincés, le tout bien assaisonné de sel et de poivre et arrosé d'un peu de vin blanc et d'un peu de fumet de poisson ; saupoudrez la surface de mie de pain, mettez quelques bons morceaux de beurre frais. Faites cuire au four chaud 15 ou 20 minutes. Ajoutez, au moment de servir, du persil haché et du jus de citron.

LAITANCES DE HARENGS

AU FOUR

Huit laitances fraîches, 3 cuillerées de sauce brune épaisse, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, quelques gouttes d'essence d'anchois, 3 cuillerées à soupe de beurre, 4 champignons coupés en morceaux, 1 échalote finement hachée, 1/2 cuillerée à thé de persil haché fin, quelques croûtes de pain légèrement brunies, 8 coquilles ou timbales indi-

viduelles en porcelaine. Beurrez soigneusement les timbales, faites chauffer 2 cuillerées à soupe de beurre dans une casserole, mettez les champignons, les échalotes et le persil, faites frire légèrement et faites égoutter le beurre dans une sauteuse. Ajoutez la sauce brune, le jus de citron et la sauce d'anchois aux champignons, assaisonnez au goût et mettez une petite cuillerée à thé de ce mélange dans chaque timbale. Faites chauffer à nouveau le beurre dans la sauteuse, passez les laitances au feu jusqu'à ce qu'elles soient dorées, placez-en une dans chaque timbale et recouvrez-la de sauce. Ajoutez une mince couche de croûtes de pain, 2 ou 3 petits morceaux de beurre, et faites cuire au four pendant 6 ou 7 minutes. Servez aussi chaud que possible.

MOUSSELINE DE POISSON

Une livre de morue crue hachée fin (on peut se servir de tout autre poisson à chair ferme). Mélangez les blancs de 4 œufs battus en neige très ferme, 1 tasse de chapelure très fine, 1 tasse de crème, 1/4 de livre

d'amandes coupées en petits morceaux, 1 pincée de muscade, un peu de jus d'oignon, ou, si l'on préfère, 1/4 de cuillerée à thé de jus de citron, du sel et du poivre. Faites cuire à l'étuvée ou au bain-marie ou dans des petits moules individuels pendant 3/4 d'heure. Servez avec une crème épaisse, ou une sauce aux champignons, ou une sauce au homard.

Ce plat est excellent servi froid en été, avec des concombres ou une sauce mayonnaise.

POISSON A LA CRÈME

Une tasse et demie de morue découpée en petits morceaux ou tout autre poisson blanc, froid et bouilli; 2 tasses de lait, 1/4 de tasse de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine, un peu de laurier, un soupçon de muscade et de persil, 1 petit oignon, 1/2 tasse de croûtes de pain passées au beurre, du sel et du poivre, 1 cuillerée à soupe de vin de Xérès. Faites bouillir le lait avec un oignon, le laurier, la muscade et le persil, puis enlevez l'assaisonnement, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, le sel, le poivre, puis le lait graduel-

lement. Mettez le poisson dans un plat creux, ou dans de petits plats individuels, recouvrez-le de sauce et de croûtes de pain beurrées. Avant d'enlever du four, faites une petite ouverture dans la croûte et glissez-y une cuillerée à soupe de vin de Xérès.

MERLUCHE MOBILE

Enlevez les arêtes d'une merluche de bonne dimension et coupez-la en morceaux de 8 à 10 centimètres carrés (4 pouces). Placez-les côte à côte dans un plat creux beurré, salez et poivrez. Mettez 1 litre de tomates coupées en tranches épaisses sur le poisson et recouvrez le tout d'une bonne couche de chapelure sur laquelle vous placez çà et là de bons morceaux de beurre. Arrosez très souvent avec 1/4 de tasse de beurre fondu dans une tasse d'eau. Servez avec une sauce tomate.

SAUMON MARINÉ

(Canadien)

Faites bouillir un saumon; lorsqu'il est cuit, retirez-le de la casserole et ôtez les

arêtes. Ajoutez à l'eau dans laquelle a cuit le poisson la même quantité de vinaigre, 1 grande cuillerée de poivre, 1 grande cuillerée de piment, 1 cuillerée à thé de sel et 2 feuilles de laurier. Faites bouillir 10 minutes et laissez refroidir. Versez ce bouillon sur le saumon, et 12 heures après il sera prêt à servir.





ENTRÉES

PIROG KULBAK

(Russe)

Faites dissoudre dans 1/2 litre d'eau tiède un peu de levure, mélangez avec la farine, de manière à faire une pâte. suffisamment épaisse, et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de dimension. Ajoutez 2 œufs et 1/2 livre de beurre. Pétrissez bien. Mettez votre pâte dans un endroit chaud et laissez-la lever à nouveau. Étendez alors votre pâte en lui donnant 1 centimètre 1/2 d'épaisseur (1/2 pouce) et mettez-en une partie dans un plat à tarte beurré, recouvrez-la avec du riz bouilli froid et ensuite avec des tranches fines « d'œufs de poisson

fumé » ou de poissons fumés; saupoudrez d'un peu de poivre et de noix de muscade. Avec le reste de la pâte, on recouvrira le tout et on donnera à la pirogue la forme d'un pain en faisant tenir les extrémités de la pâte au moyen de blanc d'œuf. Recouvrez d'un œuf battu et de chapelure et laissez cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

CARBONADE FLAMANDE

Bœuf 2 livres, saindoux (ou graisse quelconque) 1/4 de livre, 6 oignons coupés en rondelles, 3 ou 4 tranches de pain, 1/2 litre d'eau, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 grande cuillerée de moutarde, 2 cuillerées à thé de vinaigre, 1 cuillerée à thé de sucre. Coupez le bœuf en escalope. Mettez le saindoux dans la casserole, quand il est très chaud, ajoutez le bœuf et faites revenir de tous les côtés. Retirez le bœuf quand il est bien rissolé et faites dorer les oignons dans la même graisse. Remettez le bœuf, ajoutez une gousse d'ail, du sel, du poivre, 1/2 litre d'eau, mettez sur le tout quelques tranches

de pain couvert d'une couche de moutarde, laissez cuire 4 à 5 heures dans une casserole hermétiquement fermée. Ajoutez 2 cuillerées à thé de vinaigre et 1 cuillerée à thé de sucre.

BOUDINS BLANCS A LA BELGE

(Recette belge de cent ans)

Une livre 1/2 de viande de porc juteux et assez gras (du cou de préférence), 1 livre d'oignons hachés et cuits dans du beurre sans les laisser roussir. Une bonne tranche de pain rassi bouilli dans du lait et refroidi, 4 jaunes d'œufs. Mêlez toute cette préparation en ajoutant sel, poivre, muscade. Mettez en boyaux, liez les bouts. Faites cuire doucement 20 minutes à l'eau bouillante aromatisée de thym, laurier, girofle. Ne pas omettre de piquer avec une épingle les boudins avant de les mettre dans l'eau bouillante ; sans cette précaution, les boyaux crèveraient. Laissez refroidir. Réchauffez sur le gril en laissant prendre une belle couleur. Servir très chaud.

STRACOTTO

(Italienne)

Mettez dans une casserole un morceau de rouelle de bœuf de 5 à 6 livres et de l'eau en quantité suffisante pour le recouvrir. Laissez mijoter jusqu'à ce que l'écume monte à la surface, écumez et ajoutez une boîte de tomates en conserve, 5 ou 6 oignons, céleri, 1 ou 2 carottes coupées en petits morceaux, sel et poivre (certaines personnes y ajoutent une gousse d'ail).

Couvrez bien et laissez cuire doucement pendant 5 heures environ. Une heure avant de servir, enlevez le bœuf que vous prenez soin de tenir au chaud dans un récipient couvert, et passez le bouillon.

Faites cuire une tasse de riz dans ce bouillon. Lorsque ce riz est cuit, mettez le bœuf à nouveau dans la casserole et réchauffez le tout.

Ajoutez au riz 1/2 tasse de fromage râpé, 2 cuillerées à bouche de beurre et servez-le autour du bœuf.

CANARD ST. ALBANS

(Anglaise)

Faites rôtir 1 canard bien dodu. Lorsqu'il est froid, découpez les blancs en morceaux très minces et mettez-les soigneusement de côté. Introduisez la farce dans la carcasse. Remettez alors à leur place les blancs que vous avez enlevés, en vous servant de la farce pour les maintenir, et recouvrez le tout d'une gelée d'aspic.

Farce : 1 livre de foie de veau, 4 cuillerées à bouche de beurre, 1 tranche de lard fumé, 1 tranche d'oignon, 1 carotte coupée en morceaux. Faites frire le tout et écrasez dans un mortier. Passez au tamis. Mettez dans un récipient et ajoutez, en battant, 1 tasse de gelée d'aspic et 1 petite tasse de crème très épaisse, assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du sel. On peut servir avec ce plat une salade de pamplemousses ou d'oranges.

DINDE DÉSOSSÉE

(Boned Turkey)

Désossez une dinde crue, étalez-la sur une

planche, recouvrez l'intérieur de bonne et fraîche chair à saucisses, et mettez dans le milieu : 1 langue de veau ou de bœuf, 2 tranches de lard fumé ou de jambon fumé, des amandes, des œufs durs, du sel, du poivre, et versez dessus une cuillerée à bouche de cognac. Fermez la dinde en prenant bien soin que tout l'assaisonnement de l'intérieur reste en place, puis entourez le tout d'un linge graissé que vous cousez. Faites bouillir doucement de 2 heures à 2 heures 1/2 selon la grosseur de la volaille. Après l'ébullition, resserrez le linge si c'est nécessaire, et mettez un poids léger sur le dessus de la dinde. Lorsqu'elle est tout à fait froide, retirez poids et linge, glacez avec de la gelée de viande, recouvrez d'un aspic à demi pris et décorez avec de l'aspic haché.

POULE AUX CHOUX

(Plat auvergnat)

Mettez environ 1/2 livre de porc salé coupé en tranches, dans le fond d'une marmite, ajoutez 1 poule ou 1 poulet farci, ou 2 perdrix, 1 gousse d'ail, 3 oignons coupés en

tranches, sel et poivre, saupoudrez de farine, versez un peu d'eau sur le tout en remuant et couvrez hermétiquement. Retournez et arrosez toutes les 15 minutes, ayant soin, chaque fois, d'ajouter un peu d'eau. Une heure avant de retirer, ajoutez 1 beau chou coupé en quatre.

Le temps de cuisson nécessaire sera de 3 heures environ pour une poule, et 2 heures pour un poulet.

PÂTÉ DE GIGOT DE MOUTON

(Canadien)

Graissez un plat à tarte, placez dans le fond quelques tranches de porc salé, puis des tranches de mouton découpées du gigot, et par-dessus des tranches de pommes de terre déjà cuites; assaisonnez chaque nouvelle couche de sel, poivre, persil haché et oignons frits dans le beurre. Recouvrez le tout d'un bon jus. Humectez les bords du plat et étendez-y une mince couche de pâte légère. Recouvrez le tout d'une même pâte et faites cuire au four modéré pendant 1 heure 20.

BIFTECK RUSSE

Hachez 1 livre de bifteck, assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez peu à peu, avec une cuiller en bois, 1/4 de livre de beurre. Roulez en grosses boulettes, et faites frire dans une poêle très chaude (3 minutes de chaque côté).

Servezavec la sauce suivante : 2 cuillerées à bouche d'huile, 1 cuillerée de beurre, 1 cuillerée 1/2 de farine, 2 cuillerées à thé de jus d'oignon, 1 cuillerée à thé de raifort râpé, 1/4 de cuillerée à thé de moutarde. Ajoutez graduellement 1 tasse 1/2 de bouillon ou d'eau, laissez cuire 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez 1/4 de tasse de crème et 1 cuillerée à thé de jus de citron.

AUTRE RECETTE RUSSE POUR FAIRE CUIRE LE BIFTECK

Coupez le bifteck en tranches minces, assaisonnez de sel, poivre et poivre rouge. Faites revenir le bifteck dans 60 gr. (2 oz.) de beurre, mais sans le faire cuire complètement. Hachez très fin 2 oignons et placez-

en la moitié dans le fond d'une terrine allant au feu, mettez par-dessus le bifteck, puis le reste des oignons et enfin le jus provenant de la poêle en y ajoutant un peu de bouillon ou d'eau, de façon que le bifteck soit à moitié couvert de sauce. Faites cuire au four pendant 1 heure ou 2, ayant soin de recouvrir hermétiquement la terrine. Avant de servir, versez sur le tout une tasse de crème sure.

ROGNONS EN RAGOÛT

Préparez 3 rognons d'agneaux, coupez-les en petites tranches. Faites roussir dans la poêle, dans 1/2 tasse d'huile environ, 1 oignon haché; ajoutez vos rognons, salez et poivrez. Remuez avec une cuiller en bois jusqu'à ce que vos morceaux aient une belle couleur. Saupoudrez d'une cuillerée à bouche de farine, mélangez bien le tout, ajoutez, en remuant toujours, 1 tasse de vin et 1 de bouillon. Laissez bouillir 2 minutes. Goûtez si l'assaisonnement est suffisant, et ajoutez du persil haché et le jus d'un citron.

Nota. — Des champignons cuits avec les rognons rendent le mets plus savoureux.

POULET

(Serbe)

Mettez une bonne tranche de porc salé dans une casserole ; après l'avoir laissé frire quelque peu, ajoutez du persil haché, de la carotte, de l'oignon et 1 gousse d'ail. Mettez votre poulet dans la casserole, salez et poivrez. Faites cuire au four pendant 1 heure, ajoutant de temps en temps l'eau nécessaire pour arroser votre poulet. Laissez cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre et servez avec du riz, auquel vous ajoutez du jambon cuit ou du lard fumé coupé en petits morceaux.

Versez sur le tout le jus du poulet.

JAMBON CUIT AU FOUR

(York Fashion)

Faites tremper le jambon pendant la nuit. Le matin suivant, nettoyez-le et essuyez-le. Entourez-le d'une pâte à pain d'environ 3 centimètres (1 pouce) d'épaisseur et placez-le dans une lèchefrite avec un peu d'eau. Faites cuire à raison de 25 minutes par livre.

Maintenez de l'eau dans la lèchefrite pour arroser le jambon de temps en temps. Lorsque l'aiguille à larder pourra aisément percer la partie la plus épaisse du jambon, plongez-le 1 minute environ dans l'eau froide. Enlevez alors la pâte et la peau, saupoudrez-la de cassonade et de chapelure, piquez-la de clous de girofle et faites dorer au four.

Servez avec une sauce au vin ou une sauce moutarde, si le jambon doit être mangé chaud.

MOUTON AU RIZ

(Serbe)

Coupez 5 oignons très fin, et 1/4 de livre de porc salé en tranches très minces. Placez dans une marmite et faites cuire jusqu'à ce que les oignons deviennent brun foncé. Ajoutez 2 livres d'agneau ou de mouton coupé en morceaux, sel, poivre, trois piments. Recouvrez d'eau la viande et laissez réduire doucement pendant 1 heure environ. Ajoutez ensuite 1/2 tasse de riz, couvrez hermétiquement et laissez mijoter pendant 20 minutes.

ŒUFS AU FOUR

(Bonhomme)

Mettez dans un récipient 2 cuillerées à dessert de farine et 1 pincée de sel (ou de sucre si vous préférez) ; ajoutez 6 œufs entiers, battez le tout avec 1/2 litre (1 chopine) de lait. Mettez dans un plat beurré et faites cuire doucement au four. Servez aussitôt que les œufs sont d'une belle couleur. Si ce plat a été salé, on peut servir en même temps du fromage de Gruyère ou du parmesan râpé.

TIMBALE DE PERDRIX

(Française)

Hachez la chair crue de 2 perdrix, assaisonnez, puis coupez quelques truffes en petits carrés et ornez-en le fond et les bords d'un moule bien beurré, que vous remplissez ensuite à moitié avec la farce. Laissez un espace vide dans le centre, versez-y un ragoût de perdrix préparé à l'avance, ainsi que quelques tranches de foie gras ou de truffes. (La sauce doit être très épaisse.) Achevez de remplir le moule avec le reste de la farce et

recouvrez d'un papier beurré. Faites cuire au bain-marie recouvert, en laissant le moule 30 minutes dans l'eau bouillante. Démoulez sur un plat et servez avec une sauce madère.

RAGOÛT DE LIÈVRE

Après avoir vidé votre lièvre, mettez de côté le foie séparé du fiel et placez dans un récipient le sang auquel vous ajoutez quelques gouttes de vinaigre pour l'empêcher de tourner. Coupez le lièvre en morceaux de grosseur moyenne ; faites fondre 3 cuillerées de beurre dans une casserole à ragoût, ajoutez-y 1/4 de livre de jambon coupé en petits dés, faites-les revenir dans le beurre et ajoutez 3 onces (6 cuillerées) de farine. Laissez épaissir le tout et jetez dans la casserole les morceaux de lièvre, puis versez-y 1 bouteille de vin rouge et 1 litre (1 pinte) de bouillon. Salez et poivrez. Tournez continuellement avec une cuiller en bois jusqu'à ébullition. La sauce doit recouvrir la viande et ne pas être trop épaisse ; ajoutez 1 bouquet garni et 1 oignon piqué de clous de girofle. Couvrez

la casserole et laissez bouillir doucement jusqu'à ce que le lièvre soit tendre. Un jeune lièvre peut cuire 1 heure 1/4 ou 1 heure 1/2, tandis qu'un vieux lièvre peut cuire plusieurs heures sans devenir tendre. Laissez réduire la sauce de moitié, enlevez l'oignon et le bouquet, et goûtez si votre plat est suffisamment assaisonné; mélangez alors la sauce avec 1 cuillerée à thé de crème épaisse, puis recouvrez-en le lièvre et remuez pour bien mélanger, sans laisser bouillir. Au dernier moment, ajoutez le foie, qui aura préalablement été coupé en tranches et que vous aurez fait sauter dans le beurre pendant 2 minutes. Servez dans un plat creux avec la sauce et garnissez avec des croûtons beurrés.

Nota. — On peut, si l'on préfère avoir un plat plus relevé, faire mariner le lièvre quelques heures dans une marinade ainsi composée : 1 bouteille de vin rouge, 1 tasse de vinaigre, sel, poivre, bouquet garni et oignon piqué de clous de girofle. Laissez le lièvre dans cette marinade 5 heures environ et, lorsque votre roux est fait, versez le lièvre, la marinade et le bouillon, puis procédez comme il

a été indiqué plus haut. On peut ajouter des petits oignons ou des champignons, avant que le lièvre soit tendre. Si, toutefois, on emploie des petits oignons, il sera préférable de les faire bouillir préalablement pendant quelques minutes.

PILAU INDIEN

(Recette anglaise)

Six oignons, 1/2 tasse de beurre environ, 2 mangues, 1 poulet. Pelez et hachez les oignons et mettez-les dans une casserole à ragoût avec du beurre, coupez les mangues en morceaux. Ajoutez les morceaux de poulet découpés et préalablement frits dans le beurre et laissez cuire doucement une heure environ. Lorsque tout est prêt, arrangez les morceaux de poulet sur du riz. Remuez la sauce et versez-la dessus. Servez très chaud.

Riz pour le pilau.

Lavez et faites blanchir pendant 5 minutes 1/2 livre de riz, ensuite égouttez-le, mettez-le dans une casserole à ragoût avec un bon

morceau de beurre, et tournez au-dessus du feu jusqu'à ce que chaque grain ait une couleur très légèrement foncée; ajoutez ensuite 1/4 de litre de bouillon, du poivre de Cayenne et 1 pincée de poudre de curry; recouvrez alors la casserole, puis laissez bouillir, ou plutôt mijoter le riz sur un feu très doux. Tournez avec une fourchette pour détacher les grains. On peut ajouter aussi quelques raisins.

PÂTÉ DE VEAU

Tapissez de tranches de lard frais bien minces un récipient de grès avec couvercle. Alternez un rang de veau coupé en tranches minces (plus épais que le lard), un rang de jambon cuit coupé comme le veau, un rang de chair à saucisses, un rang de pain trempé dans du lait (l'épaisseur d'un doigt). Recommencez, et finissez par un rang d'oignons en tranches minces, poivre, sel, feuilles de laurier et thym. Un verre à vin de cognac. Recouvrez de tranches de lard frais. Mettez le couvercle et en bouchez tous les interstices d'une pâte délayée à l'eau. Faites cuire

5 heures dans un four modérément chaud. Faites refroidir et démoulez.

BIFTECK FARCI

(A la Sicilienne)

Prenez 3/4 de livre de bœuf, 1/2 quart de livre de jambon, 1 cuillerée à soupe de beurre, un peu de pain, du persil, 1 oignon. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans le beurre, ajoutez en même temps le persil, le jambon coupé en petits morceaux et 3 ou 4 petits morceaux de pain coupés en dés. Salez, poivrez et mettez un soupçon de noix de muscade. Mélangez bien le tout ensemble. Coupez la viande en 6 tranches, aplatissez-la, salez légèrement et, lorsque les autres ingrédients sont cuits, répartissez-les sur chaque morceau de viande. Roulez la viande en lui donnant la forme d'une saucisse, mettez en brochette en séparant avec un croûton de pain. Beurrez bien le tout, recouvrez de chapelure, et faites cuire sur le gril sur un feu doux.

PODVARAK

(Serbe)

Mettez dans un récipient 3 cuillerées de saindoux fondu et, quand il sera chaud, ajoutez 3 livres de choucroute. Placez alors un morceau de côte de porc et 1 petite dinde dans le même récipient et faites cuire au four jusqu'à ce que la viande soit bien rôtie.

CÔTES DE PORC EN TERRINE

(Serbe)

Faites frire 3 oignons dans une cuillerée de saindoux fondu, ajoutez 1 livre de riz. Coupez 3 gros poivrons verts par la moitié en enlevant les graines. Ajoutez-les au riz ainsi que 3 ou 4 tomates coupées en tranches et 2 pommes de terre également coupées en tranches fines. Mettez le tout dans une terrine et placez par-dessus un morceau de côte de porc de 2 livres environ. Ajoutez de l'eau de manière à recouvrir le riz. Faites cuire au four.

TÊTE DE MOUTON

(Écossaise)

Choisissez une tête de mouton, passez-la à la flamme et sciez-la par le milieu. Laissez tremper toute la nuit dans l'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu de bicarbonate de soude et nettoyez-la bien. Enlevez la cervelle que vous mettez dans l'eau froide. Faites bouillir la tête du mouton doucement, et laissez bouillir pendant 3 heures. Faites, d'autre part, bouillir la cervelle dans un linge et écrasez-la dans une sauce blanche dont vous recouvrirez la tête de mouton au moment de servir. Décorez le plat avec du persil.

DRESSED GRILL

Trois cuillerées à thé de moutarde, 1 de poivre, 1 1/2 de Worcertershire sauce, 1 1/2 d'huile d'olive, un peu d'oignon haché et frit dans le beurre, sel selon le goût. Mélangez bien le tout. Coupez quelques tranches de viande froide, recouvrez-les du mélange ci-dessus ou laissez la viande tremper

dedans pendant 1/2 heure. Faites frire dans la poêle ou sur le gril pendant quelques minutes. Servez chaud avec le reste de la sauce.

CRAPAUD DANS UN TROU

Coupez de la viande froide en morceaux d'un pouce carré (3 centimètres) et mettez-les dans un plat beurré. Battez 1 œuf, ajoutez-y 2 tasses de lait, puis mettez graduellement 6 cuillerées à soupe de farine en battant continuellement. Passez au tamis, ajoutez du sel, puis la viande. Faites cuire dans un four modérément chaud pendant 1 heure. Servez dans le même plat.

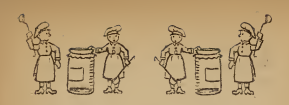
ROGNONS AUX CHAMPIGNONS

(Recette anglaise)

Prenez des rognons de mouton, enlevez la peau, coupez-les par la moitié, salez, poivrez et faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle teinte foncée. Procurez-vous un beau cèpe pour chaque moitié de rognon et faites frire dans le même beurre

qui a servi pour les rognons. Placez les champignons dans un plat chaud, recouvrez chaque cèpe d'une tranche de tomate chauffée au four et ensuite d'une moitié de rognon sur laquelle vous déposerez gros comme une noisette de beurre. Servez avec des épinards ou une purée de pommes de terre au centre du plat.





CURRYS INDIENS

LA POUDRE DE CURRY

La poudre de curry généralement mise dans le commerce en Europe se compose de : 1/4 de piment du Chili séché, 1/4 de coriandre, 1/2 de dagatofolum, mais les cuisiniers indiens usent d'une variété bien plus considérable d'épices qu'ils écrasent chaque jour entre 2 pierres. Les épices les plus usitées sont : le piment du Chili (grillé), les graines de coriandre (grillées ou fraîches), la cannelle, la noix de muscade, l'ail grillé, la noix de coco râpée, la dagatofolum, la graine d'anis, les piments jaunes, les piments rouges, la cardamine et la racine de safran.

UN CURRY INDIEN PLUS SIMPLE

Prenez au choix 1 livre de bœuf, de mouton, de poisson ou de légumes, 1 cuillerée à bouche

de poudre de curry, 1 bonne cuillerée à bouche de beurre, 1 oignon, la moitié d'une noix de coco fraîche, le jus d'un 1/2 citron, sel. La poudre de curry doit être versée dans une 1/2 tasse d'eau et l'oignon finement haché. On doit râper la noix de coco et la faire tremper dans une tasse d'eau bouillante et ensuite en extraire le jus, que l'on verse dans le curry. Faites d'abord fondre le beurre, puis ajoutez l'oignon que vous laissez roussir, ajoutez la poudre de curry et laissez cuire pendant quelques minutes. Si le curry s'attache après la poêle, ajoutez un peu d'eau chaude. Mettez alors la viande, coupée en petits morceaux, ou, suivant le goût, le poisson et les légumes. Laissez frire, salez et, si cela est nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Laissez mijoter jusqu'à cuisson complète. Le lait de la noix de coco doit être ajouté au milieu de la cuisson. Si l'on ne peut se procurer de lait de noix de coco, on peut le remplacer par du lait ordinaire que l'on épaissit avec de la farine. Le lait de noix de coco s'épaissit sans farine. Lorsque le beurre se séparera et se montrera à la surface de la sauce, le curry est prêt à servir. Le curry

se sert avec du riz bouilli dans l'eau. On doitpasser aux invités le riz d'abord, ensuite le curry. Le « Chutney Hindou » servi avec le curry est très apprécié. On peut également ajouter au curry, pendant la cuisson, une banane coupée en morceaux.

UNE AUTRE SAUCE AU CURRY

Hachez 1 oignon et 1 pomme, faites-les cuire 10 minutes dans 2 cuillerées de beurre sans les laisser roussir. Ajoutez 1 cuillerée à dessert de poudre de curry douce, le zeste et le jus de la moitié d'un citron, 1/4 de livre d'eau ou de bouillon, du sel, 1 cuillerée à soupe de raisins secs sans pépins, et laissez mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit tout à fait tendre. Si cette sauce n'est pas destinée à être ajoutée à du riz ou à une pâte quelconque, mettez 1 cuillerée à dessert de farine après avoir laissé cuire l'oignon et la pomme pendant 10 minutes environ.

FRICASSÉE DE POULET

(A la Ceylan)

Coupez 2 beaux poulets en 8 morceaux,

assaisonnez-les avec du sel et du poivre, mettez-les dans une casserole avec 1 litre de lait de noix de coco. Ajoutez un peu de cannelle, 1/4 de cuillerée à thé de coriandre frais, 1/4 de cuillerée à thé de safran en poudre, un peu de piment rouge et laissez bouillir jusqu'à ce que les poulets soient tendres. A la dernière minute, épaississez la sauce avec 4 jaunes d'œufs, mélangez bien avec 1/4 de litre de crème de noix de coco, mettez au chaud sans faire bouillir pour éviter que le plat ne tourne. Comme ce curry n'est pas chaud, on le sert généralement en même temps qu'un plateau sur lequel se trouvent des petits plats contenant des noix de coco râpées, de la pâte de piment, des oignons hachés dans de la sauce de piment. Pour obtenir la crème de coco, procédez comme pour obtenir de la crème ordinaire. En ce qui concerne le lait, prenez 3 noix de coco bien fraîches que vous râpez très fin, ajoutez 1 litre 1/2 d'eau, battez ensemble et passez au tamis. Laissez reposer 3 heures pour obtenir la crème.



PÂTES, FROMAGES, ŒUFS, LÉGUMES, ETC.

MACARONI

(Milanaise)

Cassez 1/2 livre de macaroni en morceaux d'un centimètre environ. Faites bouillir dans l'eau salée pendant 25 minutes, puis faites égoutter dans une passoire. Remettez le macaroni dans la casserole avec une tasse de sauce tomate et 4 grandes cuillerées de jambon coupé en petits dés. Laissez mijoter pendant quelques minutes et ajoutez 5 grandes cuillerées de beurre et égale quantité de fromage râpé.

BAKED BEANS

(Boston, U. S. A.)

Haricots blancs 2 livres ; porc salé 1 livre. Faites tremper les haricots la veille. Mettez-

les dans l'eau froide pour commencer et laissez-les bouillir 15 minutes. Égouttez-les et mettez dans un pot en terre la moitié des haricots, puis le porc, ensuite le reste des haricots. Assaisonnez de poivre, d'une cuillerée à thé de moutarde, d'une grande cuillerée de sucre brun délayé dans de l'eau chaude. Recouvrez le tout d'eau bouillante et faites cuire à feu doux 5 ou 6 heures au plus. 1/2 heure avant de les retirer, enlevez le couvercle pour les faire dorer. Servez, si vous le désirez, avec une sauce tomate froide.

POLENTA AU FROMAGE

(Italienne)

Ajoutez petit à petit 1/2 livre de farine de maïs (Indian Meal), 3 tasses d'eau bouillante et salée. Laissez cuire jusqu'à consistance. A l'aide d'une cuiller à soupe, faites-en des petits tas, arrangez-les sur un plat, saupoudrez-les de fromage râpé et mettez sur le tout un peu de beurre roux mais non brûlé. Mettez ce plat dans le four quelques minutes avant de servir pour faire fondre le fromage.

CROQUETTES DE LENTILLES

Mettez dans l'eau froide 1/2 tasse de haricots secs ou de lentilles et laissez-les tremper pendant la nuit. Faites-les bouillir 1 heure 1/2 ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez-les au tamis. Ajoutez alors 1/2 tasse de chapelure et 3 grandes cuillerées de crème ou de beurre, 1 œuf, 1 oignon haché, 1 piment haché, un peu de noix de muscade, 1 cuillerée à thé de sel et une pincée de poivre de Cayenne. Faites des croquettes de ce mélange et roulez-les dans la chapelure, puis dans un œuf battu et encore une fois dans la chapelure, et faites frire dans l'huile ou le beurre. Si vous faites cuire au four tout d'une seule pièce, arrosez de temps à autre avec de l'huile ou du beurre. Servez avec une sauce tomate ou une sauce au raifort. Ce plat très nourrissant remplace avantageusement la viande.

RIZOTTO

Faites revenir dans le beurre 1 oignon haché. Ajoutez 1/2 livre de riz, et remuez quelques

instants sans laisser colorer. Mettez 3 fois autant de bouillon que de riz, 1 tasse de sauce tomate, 1 pincée de safran, 1 de poivre, puis faites bouillir. Couvrez la casserole et laissez cuire sur un feu doux pendant 20 minutes. Mettez le riz sécher sur le coin du poêle, loin du feu, et ajoutez au riz 4 grandes cuillerées de parmesan râpé et la même quantité de beurre. Mettez alors le riz sur un plat, recouvrez-le d'un bon jus quelconque et servez très chaud. Le riz brun que l'on peut obtenir, en général, dans les grandes villes, fait la joie des gourmets, préparé de cette façon, et servi avec des perdrix ou tout autre gibier.

RIZOTTO MILANAIS

Faites frire 1 cuillerée à soupe d'oignons hachés dans un bon morceau de beurre. Lorsqu'ils sont légèrement dorés, ajoutez 4 ou 5 tomates et 1 piment. Après cuisson, passez au tamis, mettez le tout dans une casserole avec du poivre, du sel et une pincée de cannelle, 2 ou 3 foies de poulets ou un peu de bœuf coupé en petits morceaux, 1 tasse

de riz et 1 litre de bouillon ou, à défaut, la même quantité d'eau. Faites bouillir le riz jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajoutez alors 1/4 de livre de fromage râpé.

RAVIOLI

Préparez une pâte faite d'à peu près 1 livre de farine, une pincée de sel, 5 œufs, 2 cuillerées d'eau. Couvrez d'un linge et laissez reposer au moins 15 minutes. Faites une farce avec du poulet ou du veau haché (environ 2 tasses), 1 cuillerée à bouche de jambon cuit, 1/2 cervelle de veau cuite, le jaune de 2 œufs, une pincée de noix de muscade, 1 cuillerée à dessert de fromage de parmesan râpé. Prenez la moitié de la pâte, amincissez-la au rouleau en lui donnant la forme de grands carrés; mettez une boulette de farce de la grosseur d'une noix tous les 6 centimètres, et humectez la pâte au pinceau, entre chaque boulette. Recouvrez le tout avec l'autre moitié de la pâte, en ayant soin de faire adhérer la pâte supérieure à la pâte inférieure entre chaque boulette. Coupez alors en rond ou en carré selon le goût, et faites

cuire dans l'eau bouillante pendant 7 ou 8 minutes. Égouttez et saupoudrez de parmesan râpé. Mettez sur un plat et recouvrez de sauce tomate.

PÂTE AU MACARONI

Trois quarts de livre de bœuf froid ou 1/2 livre de mouton, 1 oignon, 3 ou 4 tomates, 1/4 de livre de macaroni, chapelure, fromage râpé, bouillon, sel, poivre, noix de muscade. Coupez le bœuf et le mouton en tranches fines, hachez votre oignon, coupez les tomates en tranches fines et faites bouillir le macaroni dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égouttez alors le macaroni et coupez-le en petits morceaux. Garnissez un récipient creux allant au four, de macaroni, et mettez en couches votre viande, oignons et tranches de tomates. Assaisonnez avec du poivre, du sel, de la noix de muscade, ajoutez un peu de bouillon et recouvrez de macaroni, saupoudrez de chapelure et de fromage râpé. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four bien chaud.

SOUFFLÉ DE VIANDE

Hachez de la viande pour en obtenir 2 tasses. Faites une sauce blanche avec 2 tasses de lait, 2 cuillerées à soupe de farine, 1 cuillerée 1/2 de beurre. Ajoutez la viande à la sauce et faites bouillir pendant 1 ou 2 minutes. Assaisonnez, ajoutez le jaune d'un œuf (non battu), laissez refroidir et mettez dans un plat allant au feu. Recouvrez de chapelure. Faites cuire au four pendant 20 minutes.

ŒUFS EN COQUILLES AUX ÉPINARDS

Une demi-livre d'épinards assaisonnés et préparés, 1 tasse de crème, 6 œufs, poivre et sel. Procurez-vous 6 coquilles, ou des petites marmites, ou des petits pots en porcelaine. Beurrez-les et mettez dans chacun 1 cuillerée à soupe d'épinards et par-dessus 1 cuillerée à dessert de crème. Cassez 1 œuf dans chaque petite marmite ou coquille, assaisonnez de sel et de poivre et faites cuire dans un four modérément chaud. Servez rapidement.

ŒUFS ROMANOFF

Recouvrez des œufs durs d'une mayonnaise épaisse. Mettez un peu de gelée d'aspic bien assaisonnée, dans le fond de chaque moule individuel. Quand la gelée est solidifiée, faites un petit trou dans le milieu et mettez dedans une cuillerée à thé de caviar, et par-dessus l'œuf recouvert de mayonnaise, ajoutez encore un peu de gelée. Laissez refroidir et démoulez sur des feuilles de laitue. Ce plat peut se servir pour un souper froid.

PIROGUE DE CHAMPIGNONS

Faites bouillir des champignons jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, hachez-les et dans la poêle mélangez-les avec du poivre et du sel. Faites une pâte, passez-la au rouleau et mettez d'un côté du riz bouilli, ensuite les champignons, du veau bouilli et haché, des œufs durs, des oignons hachés, du poivre, du sel et de la noix de muscade. Renfermez alors tous ces ingrédients dans la pâte, en ayant soin d'en fermer les extrémités avec le blanc d'un œuf; recouvrez du blanc d'un œuf battu. Faites dorer au four.

Pâte pour la Pirogue russe

Faites une pâte légère avec une tasse de lait, 3 œufs, 1 tasse 1/2 de beurre, un peu de sel et de la farine. Mélangez bien avec les mains et ensuite 1/2 heure avec une cuiller en bois.

CHOUX AU FROMAGE

Portez à l'ébullition 2/3 de tasse d'eau, 3 cuillerées à bouche de beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et ajoutez ensuite 1/4 de livre de farine que vous travaillez en une pâte molle. Ajoutez, en les mélangeant, 3 œufs, l'un après l'autre, 1/4 de livre de fromage (du parmesan de préférence), 1/4 de cuillerée à thé de moutarde anglaise, et, lorsque le tout est bien mélangé, déposez cette pâte par petites cuillerées sur une plaque allant au four et placez, sur chaque petit tas ainsi formé, un morceau de fromage de Gruyère. Faites cuire dans un four modérément chaud en augmentant progressivement la chaleur. Laissez cuire de 15 à 20 minutes et servez chaud.

GÂTEAU AU FROMAGE MOSKVA

Garnissez des moules à tartelettes d'une pâte légère. Prenez 2 cuillerées à soupe de sauce blanche épaisse bien assaisonnée et ajoutez 1 bonne pincée de poivre de Cayenne; faites bouillir, ajoutez 2 jaunes d'œufs, 4 cuillerées à soupe de fromage râpé. Faites bouillir de nouveau, puis enlevez du feu et ajoutez le blanc d'un œuf bien battu. Remplissez les moules de ce mélange, mettez dans un four chaud pendant 10 minutes et servez immédiatement.

BEIGNETS AU FROMAGE

Faites bouillir 1 tasse d'eau dans laquelle vous aurez mis 2 cuillerées à bouche de beurre, 1 pincée de sel et de poivre. Enlevez du feu, incorporez 1/4 de livre de farine et faites une pâte légère en battant bien; ajoutez ensuite 1/4 de livre de fromage râpé et 2 cuillerées de jambon cuit haché. Quand ce mélange est à moitié froid, ajoutez un à un 3 œufs, en mélangeant bien. Faites tomber par cuillerées dans de la graisse chaude,

mais non bouillante, augmentez la température de la graisse et tournez les beignets souvent. Lorsqu'ils sont bien dorés, servez.

PUDDING AU FROMAGE

(Un plat gallois simple et nourrissant)

Hachez 1/2 livre de fromage. Faites rôtir et beurrez 4 tranches de pain. Placez 2 de ces tranches dans le fond d'un plat, recouvrez-les avec la moitié du fromage, saupoudrez d'un peu de sel et de poivre, mettez ensuite les 2 autres tranches de pain rôti, puis le reste du fromage. Recouvrez le tout d'un 1/2 litre de lait, laissez reposer pendant 5 minutes, faites cuire au four pendant 20 minutes.

CHICORÉE OU ENDIVES

La chicorée ou les endives doivent être échaudées comme les épinards, mais ces légumes demandent une cuisson plus longue à l'eau bouillante. On peut les préparer de même que les épinards, soit au beurre noir, soit à la sauce, soit à la crème.

LAITUES A L'ÉTUVÉE

Lavez les laitues après avoir enlevé les feuilles extérieures, en ayant soin de les conserver entières autant que possible, faites-les bouillir pendant 10 minutes dans l'eau salée, puis mettez-les dans une passoire, faites couler de l'eau froide dessus et laissez égoutter. Pressez légèrement chaque laitue dans vos mains pour en extraire l'eau, coupez-la par la moitié dans le sens de la longueur, enlevez la tige et saupoudrez de sel et de poivre. Placez-les ensuite dans une casserole à ragoût, mettant chaque 1/2 laitue au-dessus de l'autre moitié autour de la casserole, qui doit être bien beurrée, ou au lieu de beurre vous pouvez employer une bonne sauce sans graisse. Ajoutez du bouillon de façon à ne baigner que la moitié des laitues, couvrez et laissez cuire doucement pendant 1 heure. Les laitues doivent être tendres et le liquide réduit.

Nota. — Les laitues peuvent être cuites de la même façon avec un peu de lard fumé, de jambon ou de saucisse. Dans ce dernier cas, l'eau doit remplacer le bouillon. On peut

servir les laitues comme légume ou comme garniture.

ASPERGES

Une botte, ou 100 têtes d'asperges, 2 tasses de lait (ou moitié eau, moitié lait), 1 pied de laitue coupé en petits morceaux, 1 oignon de grosseur moyenne blanchi et haché fin, 1 feuille de laurier, un peu de thym, 3 cuillerées de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, le jaune de 2 œufs, 1 cuillerée à thé de jus de citron, sel et poivre, croûtons, persil haché et quelques tranches minces de concombre.

Lavez et grattez les asperges, puis faites-en 3 ou 4 bottes. Faites bouillir le lait et mettez les asperges, la laitue, les oignons, le laurier, le thym et le sel, puis laissez mijoter doucement 20 minutes environ. Égouttez les asperges et enlevez la partie dure des tiges. Passez le lait, remettez-le dans la casserole et ajoutez le beurre et la farine, que vous aurez eu soin de mélanger auparavant; remuez jusqu'à ce que vous ayez obtenu une sauce bien unie. Battez les jaunes d'œufs

légèrement, ajoutez-les à la sauce, remuez pour l'épaissir, mais sans faire bouillir, car les œufs tourneraient. Assaisonnez selon votre goût et ajoutez le jus de citron. Disposez les asperges sur les croûtons, recouvrez de sauce, garnissez d'une tranche mince de concombre et d'un peu de persil haché. Servez comme légume ou comme entrée dans un repas végétarien.

CROQUETTES DE CÉLERI

Deux pieds de céleri, du bouillon, 2 cuillerées de beurre, 2 cuillerées de farine, 1 échalote, 1 ou 2 cuillerées de lait, assaisonnement, 2 jaunes d'œufs, œuf et croûtes de pain, graisse à frire.

Lavez et grattez le céleri, coupez-le en petits morceaux, faites-le blanchir dans de l'eau salée, égouttez-le et faites-le cuire dans du bouillon bien assaisonné. Égouttez à nouveau le céleri et hachez-le très fin. Faites fondre le beurre dans une casserole à ragoût, ajoutez l'échalote hachée, puis la farine et le lait petit à petit. Tournez jusqu'à l'ébullition et mettez alors le céleri haché. Assaisonnez

avec du sel et du poivre, faites cuire pendant 15 minutes en ajoutant en dernier lieu les jaunes d'œufs. Versez le tout sur un plat et laissez refroidir. Faites-en des croquettes ou des boulettes, passez-les dans l'œuf et la chapelure, faites-les frire dans la graisse chaude, égouttez-les sur un morceau de papier ou un linge et servez.

RAGOÛT DE CÉLERI

Deux ou 3 pieds de céleri, 2 tasses de bouillon incolore, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à thé de crème, 1 oignon espagnol de grosseur moyenne, 24 petits oignons, 1 cuillerée à dessert de persil finement haché, 1/2 tasse de beurre, 1 tasse de farine, sel et poivre.

Lavez et grattez le céleri, coupez chaque tige en petits morceaux de 2 pouces (5 centimètres) de long, recouvrez d'eau froide, faites bouillir, puis jetez l'eau. Mettez alors le bouillon, l'oignon espagnol haché fin, assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire doucement pendant 1/2 heure environ. Pendant ce temps, épluchez les petits oignons, faites-les frire dans le beurre très lentement,

sans qu'ils se colorent cependant, retirez-les du beurre et tenez-les à la chaleur. Ajoutez alors de la farine au beurre et mettez sur le feu sans laisser brunir. Prenez le céleri, ajoutez le bouillon au lait, mettez l'un et l'autre dans le roux et tournez jusqu'à ce que le tout bouille. Assaisonnez, ajoutez la crème et la moitié du persil, arrangez le céleri en rond dans un plat chaud et recouvrez-le de la sauce, en ayant soin de mettre les oignons au centre. Saupoudrez le tout avec le reste du persil et servez. On peut aussi servir le céleri sur croûtons de pain grillés, en intercalant les oignons entre chaque croûton. On peut remplacer avantageusement les oignons par des champignons.

OIGNONS FARCIS

(Recette italienne)

Enlevez le centre de 6 oignons et emplissez-le avec la farce suivante : 1 cuillerée à soupe de parmesan mélangé avec 2 œufs durs et du persil haché. Faites d'abord bouillir les oignons, roulez-les dans la farine et faites-les frire dans l'huile ou le beurre. Mettez-les

ensuite dans un plat allant au four, avec 1/2 cuillerée à bouche de parmesan râpé et une cuillerée à bouche de beurre fondu. Faites dorer au four.

OIGNONS A LA VÉNITIENNE

Enlevez le centre de 6 petits oignons. Faites-les bouillir quelques minutes, égouttez-les avec la farce suivante : prenez 1 morceau de pain, trempez-le dans du lait, pressez-le pour en extraire le lait, et mélangez ce pain avec une cuillerée à soupe de parmesan et le jaune de 2 œufs durs. Ajoutez, en mélangeant, du persil haché fin, 1 pincée de sucre, sel, poivre et le jaune d'un œuf cru. Remplissez alors les oignons avec cette farce. Roulez-les dans de la farine et de l'œuf et faites frire dans la graisse. Placez-les dans un plat et recouvrez-les d'une sauce piquante faite comme suit : mélangez des cornichons hachés, des câpres, du poivre et faites cuire dans 1/2 tasse d'eau, ajoutez un petit morceau de beurre et faites cuire un peu plus longtemps. Disposez les oignons sur cette sauce et servez.

CITROUILLE FRITE

(Recette italienne)

Prenez 1 tranche de citrouille, enlevez l'écorce et les graines. Coupez-la en petites tranches fines, roulez-les dans la farine, trempez dans de l'œuf et faites frire dans la graisse ou dans l'huile d'olive.

Si l'on désire se servir de la citrouille comme garniture, on la coupe en petits morceaux très fins, que l'on roule dans la farine et qu'on fait frire sans les tremper dans l'œuf.

CONCOMBRES

Pelez et faites bouillir pendant 5 minutes dans de l'eau salée 3 ou 4 concombres. Faites-les égoutter et coupez-les en morceaux de 3 centimètres (1 pouce) d'épaisseur, puis mettez-les dans la poêle avec deux grandes cuillerées de beurre, un peu de farine et 1 verre de bouillon. Mélangez bien, ajoutez sel et poivre, remuez jusqu'à ébullition, et laissez réduire pendant 1/4 d'heure. Ajoutez 1 cuillerée à thé de persil haché, 1/2 cuillerée à thé de noix de muscade grattée, 1/2 tasse

de crème et le jaune de 2 œufs battus. Mettez à nouveau sur le feu pendant 3 ou 4 minutes. Ne laissez pas bouillir et servez chaud.

SARMA

(Serbe)

Mettez 1 chou dans l'eau bouillante pendant que vous préparez le reste du plat. Faites frire 4 oignons dans une cuillerée à soupe de graisse. Mélangez avec les oignons 2 livres de porc et 2 livres de bœuf hachés, ajoutez en remuant 4 œufs crus et enfin 1/2 livre de riz, du sel et du poivre. Retirez alors le chou de l'eau, enlevez les feuilles et mettez dans chaque feuille 2 cuillerées à soupe de viande et de riz en les enveloppant de façon que le contenu ne puisse s'échapper. Mettez un peu de choucroute dans une marmite, puis une couche de chou farci, jusqu'à ce que la marmite soit remplie. Faites cuire doucement pendant 1 heure. Faites une sauce avec 1 cuillerée à soupe de graisse et 1 oignon haché. Lorsque l'oignon est doré, ajoutez 1 cuillerée à soupe de farine que vous faites roussir, et un peu de paprika. Incorpo-

rez dans cela 1 tasse d'eau, mettez cette sauce dans la marmite et faites cuire 1 heure de plus. On peut ajouter, si l'on désire, un peu de crème sure avant de servir.

POLENTA PASTICIATTA

(Italienne)

Trois quarts de tasse de farine de maïs (Indian Meal) et 1 litre de lait. Faites bouillir le lait et ajoutez la farine petit à petit jusqu'à ce que le lait bouille. Laissez cuire pendant 1/2 heure, en remuant constamment. Ajoutez le sel au moment de retirer du feu. La polenta doit être assez consistante lorsqu'elle est cuite. Roulez-la sur la planche à pâtisserie et étendez-la sur une épaisseur de 2 doigts. Préparez, pendant la cuisson, une sauce à la viande et une sauce béchamel comme suit :

SAUCE A LA VIANDE

Prenez un petit morceau de bœuf, un petit morceau de jambon entrelardé, 1 cuillerée de beurre, 1 morceau d'oignon, 1 morceau de carotte, un peu de céleri, 1 pincée de farine, 1/2 tasse de bouillon ou

d'eau, du poivre. Coupez la viande en dés. Hachez ensemble le jambon, l'oignon, la carotte et le céleri, et mettez ces ingrédients dans une casserole avec du beurre ; lorsque la viande est revenue, ajoutez une pincée de farine, le bouillon (un peu à la fois) et faites cuire pendant 1/2 heure environ. Cette sauce ne doit pas être passée.

SAUCE BÉCHAMEL

Prenez 1 grande cuillerée de farine et 1 cuillerée 1/2 de beurre. Mettez-les dans une casserole, remuez avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'elles deviennent d'une couleur brune dorée. Ajoutez, petit à petit, 2 tasses de lait. Remuez constamment jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse et blanche. Prenez de la farine de maïs cuite mais froide et découpez-la en petits carrés d'environ 6 centimètres (2 pouces). Placez alors ces petits carrés à côté les uns des autres dans un plat creux et bien beurré, de manière à en couvrir le fond, recouvrez-les de fromage râpé, mettez ensuite un peu de sauce de viande (environ 2 grandes cuillerées), puis ajoutez une couche de sauce béchamel. Recommen-

cez à superposer une couche de farine de maïs, une de sauce de viande, et une de béchamel, jusqu'à ce que le plat soit plein. en ayant soin de terminer par la sauce béchamel. Faites cuire et dorer dans un four modérément chaud.

PAIN FRIT AU RAISIN

(Italienne)

Prenez du pain rassis coupé en tranches et enlevez la croûte. Faites frire le pain dans la graisse et arrangez-le sur un grand plat. Préparez alors les raisins comme suit : prenez une casserole dans laquelle vous mettez 2 grandes cuillerées de raisins, 1 tranche de jambon cru coupé en petits morceaux, 1 feuille de sauge hachée, 1 grande cuillerée de sucre granulé et 2 cuillerées de vinaigre. Mettez sur le feu et, dès que vous avez obtenu un sirop, mettez les raisins sur le pain frit et arrosez avec la sauce.

CROQUETTES POLENTA

(Recette italienne)

Faites bouillir 1/2 tasse de farine de maïs,

et, avant de la retirer du feu, ajoutez un morceau de beurre et un peu de fromage râpé ; mélangez bien le tout. Cuillerée par cuillerée, disposez-les sur une plaque de marbre de manière à former des croquettes de la dimension d'un œuf. Sur chacune de ces croquettes, placez une petite tranche mince de fromage de Gruyère, de manière qu'il adhère au maïs. Laissez refroidir, roulez dans l'œuf et la chapelure et faites frire dans la graisse.

RIZ AUX CHAMPIGNONS

(Italienne)

Cinq ou 6 champignons et 3/4 de tasse de riz. Hachez ensemble 1 petit oignon, du persil, céleri et 1 carotte, mettez le tout sur le feu avec 2 cuillerées de bonne huile d'olive. Lorsque la sauce ainsi formée est colorée, ajoutez 2 grandes cuillerées de pâte de tomate délayée dans de l'eau chaude. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez les champignons en petits morceaux, ajoutez-les à la sauce. Faites cuire pendant 20 minutes à feu moyen. Mettez de côté et préparez le riz de la manière suivante : faites frire le riz

avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il devienne sec, ajoutez petit à petit un peu d'eau chaude et faites bouillir doucement. Lorsque le riz est moitié cuit (au bout de 10 minutes), ajoutez les champignons et la sauce; faites cuire à nouveau pendant 10 minutes. Ajoutez du fromage de parmesan avant de servir.

TIMBALES DE PAIN AU PARMESAN

Faites tremper pendant 1/2 heure 2 tasses de croûtes de pain dans 1 tasse de crème peu épaisse (du lait auquel on ajouterait du beurre pourrait être employé également). Ajoutez à cela le zeste d'un 1/2 citron râpé, 1 grande cuillerée de persil haché, 1 grande cuillerée de ciboulette hachée, 1 cuillerée à thé de sel, poivre, le jaune de 2 œufs. Remplissez de petits moules ou un grand moule de ce mélange, recouvrez de papier beurré et faites cuire 20 minutes au four modérément chaud, dans un récipient rempli d'eau chaude. Enlevez des moules et arrosez de sauce au fromage.



SAUCES

SAUCE AU FROMAGE

Mettez 2 grandes cuillerées de beurre dans une casserole sur le feu. Ajoutez 2 grandes cuillerées de farine avec laquelle vous faites une pâte. Incorporez 1/2 cuillerée à thé de sel, un soupçon de poivre de Cayenne, et 1 tasse de lait ; versez petit à petit. Faites cuire pendant 5 minutes et ajoutez 1 tasse de fromage râpé. Ne laissez pas bouillir après avoir ajouté le fromage, mais servez aussitôt.

SAUCE TOMATE A L'ITALIENNE

Prenez 3 échalotes hachées, mettez-les

dans une casserole avec 1 grande cuillerée d'huile d'olive, du sel, du poivre, un soupçon de gingembre, et très peu de noix de muscade. Faites colorer les échalotes sans toutefois les laisser brûler. Ajoutez 6 tomates pelées et sans pépins. Faites cuire doucement jusqu'à ce que le jus soit évaporé. Les tomates doivent prendre la consistance d'une gelée. On peut manger cette sauce froide ou chaude.

AUTRE SAUCE TOMATE

Coupez par la moitié 5 ou 6 tomates, enlevez les graines et mettez dans une casserole avec 1 tasse de bouillon, du sel, du poivre, un peu d'estragon, de laurier et de thym, du persil, 1 oignon haché et 1 petite pincée de cannelle. Faites cuire jusqu'à l'évaporation du liquide et passez au tamis. Épaississez avec 2 grandes cuillerées de farine et 2 grandes cuillerées de beurre, puis délayez avec du bouillon. Laissez cuire pendant 10 ou 15 minutes et finissez la sauce en ajoutant 1 pincée de sucre et 2 grandes cuillerées de beurre.

SAUCE MOUTARDE

Deux grandes cuillerées de beurre, 1 cuillerée 1/2 de farine, 1 tasse de lait bouilli, 1/4 de cuillerée à thé de sel, 1/2 cuillerée à thé de moutarde, 1/2 cuillerée à thé de vinaigre. Délayez la farine dans une casserole beurrée, ajoutez le lait petit à petit, ensuite ajoutez le sel, la moutarde et le vinaigre. On peut ajouter également 1 cuillerée de câpres.

SAUCE A LA VIANDE

(Italienne)

Mettez dans une casserole 1 livre de bœuf et 1/2 oignon haché, 3/4 de tasse de graisse, du persil, du sel, du poivre, 1 clou de girofle et une très petite tranche de jambon. Faites revenir sur un feu vif en ayant soin de remuer continuellement et, quand l'oignon est devenu brun, ajoutez 4 grandes cuillerées de vin rouge et 4 cuillerées de sauce tomate (ou pâte de tomate). Lorsque cette sauce commence à pétiller, ajoutez, petit à petit, un peu d'eau bouillante. Piquez la viande de

temps à autre avec une fourchette pour en faire sortir le jus. Lorsque la sauce est d'une belle couleur brune et qu'il y en a une quantité suffisante pour recouvrir la viande, couvrez la casserole et laissez mijoter sur un coin du fourneau jusqu'à ce que la viande soit cuite. Prenez alors la viande, coupez-la en morceaux, et servez avec du macaroni, ou toute autre pâte, que vous recouvrez de la sauce en ajoutant un peu de beurre et de fromage.

AUTRE SAUCE A LA VIANDE

Hachez ensemble un peu de gras de jambon, 1 petit oignon, du céleri, carotte, persil. Ajoutez un petit morceau de bœuf que vous faites revenir. Ensuite 1 grande cuillerée 1/2 de vin rouge ou blanc. Faites cuire jusqu'à ce que le vin soit absorbé, puis ajoutez 1 grande cuillerée de pâte de tomate délayée dans l'eau, ou 4 tomates fraîches, et faites bouillir pendant 1/4 d'heure.

SAUCE LOMBARDE

Mettez 2 tasses de sauce blanche et

1 tasse de bouillon dans une casserole, faites réduire et ajoutez 3 jaunes d'œufs mélangés avec 4 cuillerées de beurre et le jus d'un 1/2 citron. Retirez la casserole du feu avant l'ébullition et ajoutez 1 tasse de sauce tomate épaisse, passez au tamis et, au moment de servir, ajoutez 1 cuillerée de fines herbes (estragon, persil, cerfeuil, etc.) bien hachées.

SAUCE AU RAIFORT

Faites cuire pendant 1/2 heure au bain-marie 1 tasse 1/2 de lait, 1 cuillerée à dessert de sucre, 1/3 de tasse de croûtes de pain, 1/3 de tasse de raifort râpé, 1/4 de tasse de beurre, 1/2 cuillerée à thé de sel.

GNOCCHI DE SEMOLINA

Une 1/2 tasse de lait, 2 œufs, 1/2 tasse de fécule, beurre et fromage. Mettez le lait sur le feu ; lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez du sel, et petit à petit de la fécule en tournant constamment avec une cuiller en bois. Faites cuire pendant 10 minutes en conti-

nuant de tourner. Retirez du feu, cassez 2 œufs dans la fécule, mélangez bien sans laisser prendre les œufs. Recouvrez une table de marbre d'une couche de fécule d'un 1/2 pouce d'épaisseur (1 centimètre 1/2) et, lorsqu'elle est froide, coupez-la en petits carrés ou losanges de 6 à 8 centimètres de côté (2 ou 3 pouces). Après avoir bien beurré un plat allant au four, mettez dans le fond une couche de farine, saupoudrez d'un peu de fromage râpé, et mettez çà et là un petit morceau de beurre. Recouvrez d'une autre couche de fécule, et continuez cette opération jusqu'à ce que le plat soit rempli, en ayant soin de mettre sur le tout, pour terminer, le beurre et le fromage. Faites cuire au four jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme à la surface. Servez dans le plat qui a servi pour la cuisson.





SALADES

SALADE ITALIENNE

Coupez 1 carotte et 1 navet en tranches et faites cuire dans le pot-au-feu. Faites refroidir et mélangez-les avec 2 pommes de terre bouillies et froides et 1 betterave coupée en petites tranches. Ajoutez un peu de poireaux ou d'oignons hachés, recouvrez cette salade de sauce lombarde et garnissez avec du cresson d'eau. On peut ajouter quelques tranches de topinambour.

ASSAISONNEMENT POUR SANDWICHES

Faire fondre 1/2 livre de beurre, ajouter 1 cuillerée à dessert de moutarde française, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, un peu de sel et le jaune d'un œuf, et, si l'on désire,

1/4 de tasse de crème très épaisse. Mélangez bien et mettez au frais. Pour faire les sandwiches, recouvrez le pain de l'assaisonnement ci-dessus et ajoutez du jambon très finement haché ou du poulet et du céleri, ou du fromage à la crème et des noix hachées, ou des poivrons verts, de la moutarde et du cresson, ou de la laitue, ou de l'Indian Relish, ou du concombre, ou de la tomate, ou ce que vous avez sous la main et que vous aimez.

ASSAISONNEMENT AU FROMAGE

Faites une pâte de 1/4 de fromage de Roquefort mélangé avec 2 grandes cuillerées de crème épaisse, incorporez petit à petit assez d'huile d'olive pour donner à cette pâte la consistance de la sauce mayonnaise et ajoutez du vinaigre d'estragon, du sel et du poivre. Cet assaisonnement est recommandé pour les haricots verts, la laitue ou les endives. On peut aussi garnir des branches de céleri avec cet assaisonnement transformé en pâte épaisse.



LÉGUMES

CRÊPES DE POMMES DE TERRE

(Russe)

Épluchez et râpez 6 pommes de terre cuites, assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez 2 œufs. Mélangez bien le tout. Mettez 3 grandes cuillerées de beurre dans la poêle, chauffez le fourneau et versez quelques grandes cuillerées de pâte qu'il faut ranger un peu distancées les unes des autres. Quand les crêpes sont dorées d'un côté, retournez-les de l'autre. Servez très chaud avec une garniture de persil.

CHOU ROUGE

(Flamande)

Hachez 4 oignons et faites-les revenir dans une cuillerée de beurre, puis ajoutez 1 beau chou rouge haché. Recouvrez-le avec

6 pommes également hachées, ajoutez 1 cuillerée à bouche de riz, 2 tasses d'eau, 1 cuillerée à dessert de vinaigre, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 cuillerée 1/2 de sel, du poivre. Ne tournez pas. Laissez cuire doucement pendant 4 heures ou plus, en enlevant le couvercle de temps à autre pour permettre à la vapeur de s'échapper.

CHOU A LA SAUCE AU FROMAGE

Les choux, choux-fleurs ou concombres font des plats excellents lorsqu'ils sont servis avec une sauce au fromage. (Voir les *Sauces*.)

OIGNONS GLACÉS

Faire bouillir des oignons dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits, puis égouttez-les. Mettez-les dans une casserole avec 1 morceau de beurre, 1 pincée de sucre en poudre, du sel et 1 tasse de bouillon. Laissez-les cuire complètement. Le liquide doit être réduit et les oignons légèrement brunis. On peut accommoder les carottes nouvelles de la même façon.

SOUFFLÉ D'ÉPINARDS

Mettez dans une casserole 1 grande cuillerée de beurre, 3/4 de farine, faites cuire un peu, puis ajoutez 2 verres de purée d'épinards, du sel et du poivre. Faites cuire quelques minutes et ajoutez encore 4 ou 5 grandes cuillerées de crème. Retirez la casserole du feu, laissez-la refroidir un peu, puis incorporez 1 jaune d'œuf battu et les blancs de 3 œufs battus en neige. Mettez dans un moule beurré ou dans des petits moules. Faites cuire au four 15 ou 20 minutes.





ENTREMETS
ET DESSERTS

I. — CRÊPES SUZETTE

Mélangez bien 1 livre de farine, 150 grammes (5 ozs) de sucre en poudre, une pincée de sel, 10 œufs, ajoutez 1/2 verre de crème, 1/2 verre de lait, 2 cuillerées de crème fouettée, 1 petit verre de curaçao, quelques gouttes de liqueur de mandarine. Mettez un petit morceau de beurre dans la poêle, chauffez-le et versez 3 ou 4 cuillerées de pâte pour chaque crêpe. Faites dorer des deux côtés. Conservez les crêpes au chaud dans un récipient avec un couvercle, pendant que vous préparez la sauce.

Sauce : 1/4 de livre de sucre en poudre avec 1/4 de livre de beurre, ajoutez 3 petits verres de curaçao, 1 petit verre d'extrait de mandarine, le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée

à thé de " beurre de noisette d'aveline ". Chauffez dans une casserole 1 cuillerée de cette sauce, mettez dedans une crêpe que vous retournez des deux côtés, pliez-la ensuite en triangle et servez-la très chaude. Même procédé pour chaque crêpe.

II. — CRÊPES SUZETTE

Mettez dans une terrine 3 verres de farine, 1 grande cuillerée 1/2 de levure en poudre, 1/4 de verre de sucre et 1 cuillerée à thé de sel. Ajoutez 2 verres de lait, peu à peu, puis 1 œuf bien battu et 2 grandes cuillerées de beurre fondu. Faites cuire comme les crêpes Suzette I.

Sauce : Battez 1/2 verre de beurre et 1/4 de verre de sucre brun, ajoutez le jus d'une 1/2 orange, 1 petit verre de curaçao et 1 petit verre de cognac. Servez comme les crêpes Suzette I.

III. — CRÊPES

Battez 1 grande cuillerée de farine, 1 cuillerée à thé de sucre et 1 verre de crème.

Ajoutez 3 œufs bien battus. Faites cuire à bon four dans 3 grandes tasses. Servez les crêpes couvertes de gelée de fruit.

KISEL

(Russe)

Trois verres de sirop de fruit quelconque, sucre et vanille à volonté, 1/2 verre de fécule de pommes de terre. Faites cuire au bain-marie, remuez jusqu'à ce que vous ayez obtenu une crème épaisse. Servez chaud ou froid avec de la crème et du sucre en poudre.

POUDING AUX CAROTTES

Mélangez 1 verre de carottes râpées, 1 verre de mie de pain, 1 verre de graisse de rognon de bœuf finement hachée, 1 verre de farine, 1 verre de lait, 1 cuillerée à thé de sel, 1/4 de cuillerée à thé de bicarbonate de soude. Faites cuire au bain-marie 4 ou 5 heures. Servez avec une sauce crème au rhum, sucrée à volonté.

OLD ENGLISH PLUM PUDDING

Mettez dans une terrine et mélangez 2 livres de raisins de Corinthe, 2 livres de raisins de Malaga (épépinés), 1 livre d'écorces d'oranges et de cédrat confits, taillés en dés, 1 livre de sucre brun, 2 livres de mie de pain, 2 livres de graisse de rognons de bœuf finement hachée, 1 citron 1/2, le jus et le zeste, 1/4 de livre d'amandes blanchies et coupées en dés, 2 noix de muscade, 1/2 cuillerée à thé de clous de girofle en poudre, 1/4 de cuillerée à thé de cannelle en poudre, 1 pincée de sel, 6 œufs battus, 3/4 de verre de cognac. Mettez dans des moules beurrés et faites cuire au bain-marie pendant 12 heures. Ces proportions sont suffisantes pour faire un gros pudding et 5 puddings moyens. Faites flamber comme une omelette au rhum. Servez avec une sauce crème au rhum.

TARTE A LA CRÈME

Faites une pâte brisée, coupez-la en morceaux ronds et très minces. Faites cuire au

four sur une plaque beurrée, puis emplissez une de ces tartes de crème et recouvrez-la d'une autre tarte.

Crème : Mélangez 2/3 de verre de sucre en poudre et 1/3 de verre de farine, ajoutez 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, un verre de lait bouilli et 1/4 de cuillerée à thé de sel. Faites cuire au bain-marie 15 minutes. Ajoutez 2 grandes cuillerées de macarons écrasés, 2 grandes cuillerées de beurre, 2/3 de cuillerée à thé de vanille et 1/2 cuillerée à thé d'extrait de citron.

PÂTE D'AMANDES

(Recette canadienne)

3 livres d'amandes (avec écales), 2 livres de noix de Grenoble, 1 cuillerée à thé d'essence de ratafia, 4 œufs, 5 livres de sucre pulvérisé. Battre les œufs, ajoutez l'essence de ratafia et le sucre; quand c'est bien mêlé, mettre les noix après les avoir pulvérisées.

Quand la pâte est trop épaisse pour être remuée avec la cuiller, la mettre sur le pétrin et y incorporer la sauce jusqu'à épaisseur voulue. Rouler en forme de boudin et couper en petites bouchées.

POMMES FRITES

Coupez 4 ou 5 bonnes pommes en quartiers. N'enlevez pas la pelure, faites tremper dans l'eau froide. Faites chauffer dans une casserole 1 cuillerée de graisse, mettez les pommes, saupoudrez-les d'une tasse de cassonade, et couvrez la casserole. Faites cuire doucement pendant 1/4 d'heure et retournez chaque morceau. Couvrez et faites cuire à nouveau pendant 15 minutes. Les pommes doivent conserver leur forme, rester claires, et le sirop doit être épais.

PUDDING AUX ORANGES

(Recette française)

Mettez dans une casserole 1/4 de livre de beurre, autant de sucre blanc, 1 cuillerée à dessert de farine, 7 jaunes d'œufs, le jus d'une orange, le jus d'un citron et l'écorce râpée d'une orange. Faites cuire à feu doux et en tournant, comme pour des œufs au lait, sans laisser bouillir et en évitant la formation de grumeaux. Mettez dans un récipient (pas en fer-blanc), mélangez avec

les blancs des 7 œufs battus et faites cuire au four pendant 30 ou 35 minutes. Mettre le moule dans un bain-marie. On doit servir ce pudding très rapidement et avec une crème parfumée à l'orange.

GÂTEAUX A L'AVOINE

(Écossais)

Deux livres de farine d'avoine, à peu près 3/4 de livre de farine, 1/2 tasse de sucre, 1/2 livre de beurre et autant de graisse, 1 cuillerée à bouche de bicarbonate (soda) de soude, 1/2 cuillerée à bouche d'acide tartrique, un peu de sel, du lait. Mettez la farine d'avoine et la farine sur une planche, ajoutez le bicarbonate, l'acide et le sel préalablement passés au tamis fin, puis le sucre et la graisse que vous pétrissez ensemble. Faites un trou dans le centre, faites une pâte bien liée avec le lait en ayant soin qu'elle ne soit ni trop sèche ni trop molle, car il vous serait difficile de la rouler pour former les gâteaux. Après avoir humecté la pâte, coupez-la en morceaux de la grosseur d'un œuf environ. Passez-la au rouleau de

manière qu'elle s'arrondisse et devienne assez mince, en ayant soin de saupoudrer la planche de farine et de farine d'avoine. Lorsque ceci est fait, coupez la pâte avec un couteau bien aiguisé en 4 parties égales et placez les morceaux dans un récipient plat. Faites cuire dans un four chaud. Ces gâteaux sont très fragiles et doivent être maniés très délicatement.

GÂTEAUX POUR LE THÉ

(Recette écossaise)

Demi-livre de farine, 1/4 de livre de beurre, 2 cuillerées à bouche de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de levure en poudre, un œuf et du lait. Faites une pâte légère avec ces ingrédients, coupez-la en rondelles d'un 1/2 pouce (1 centimètre 1/2) et faites cuire pendant 10 minutes dans un four bien chaud. Ouvrez les gâteaux, mettez du beurre dedans et mangez chaud.

GÂTEAUX POUR LE THÉ

(Écossaise)

Mélangez 2 grandes cuillerées de sucre et

1/4 de livre de beurre, ajoutez 1 œuf, 1 pincée de sel, 1/2 livre de farine, 1 cuillerée à thé de levure en poudre, puis du lait en quantité suffisante pour faire une pâte qui n'attache pas à la table. Abaissez cette pâte à 1 centimètre (1/3 pouce) d'épaisseur et découpez-la en rondelles. Faites cuire au feu vif 10 minutes environ. Ouvrez et beurrez. Servez chaud.

GÂTEAU DE GUERRE

(Canadien)

Faites bouillir ensemble 2 verres de sucre brun, 2 verres d'eau chaude, 2 grandes cuillerées de saindoux, 1 livre de raisins secs, 1 cuillerée à thé de cannelle en poudre, 1 cuillerée à thé de clous de girofle en poudre, 1 cuillerée à thé de sel. Après 5 minutes de cuisson, laissez refroidir, puis ajoutez 1 cuillerée à thé de carbonate de soude fondu dans une cuillerée à thé d'eau tiède, puis ajoutez 3 tasses de farine. Faites cuire lentement au four pendant 45 minutes.

GÂTEAU SERBE

Mélangez bien 8 jaunes d'œufs, 1 tasse de

sucre, 7 cuillerées à bouche de noisettes pilées, 1 tasse de farine. Ajoutez les blancs d'œufs battus, faites cuire dans un récipient peu profond et mettez entre chaque couche et sur le dessus une crème faite comme suit :

Faites bouillir pendant 10 minutes 1/4 de livre de noix pilées avec une tasse de lait. Laissez refroidir. Faites fondre 1/4 de livre de beurre et ajoutez 2 cuillerées à bouche de rhum et une cuillerée à thé de vanille, mélangez avec le lait bouilli et les noix. Ajoutez du sucre en poudre jusqu'à ce que la crème soit assez épaisse pour tenir entre chaque couche et ajoutez encore plus de sucre pour la crème qui doit recouvrir le tout afin qu'elle soit plus ferme. Saupoudrez le dessus et les côtés du gâteau avec des noix hachées.

GALETTE AU BEURRE

(Canadienne)

Dans 3 tasses de lait bouilli que vous avez laissé refroidir, mettez 3 cuillerées à soupe de beurre, 1 tasse de sucre et 1 cuillerée à thé de sel. Mêlez à cela 2 carrés de levure (Fleishman's yeast) dissoute dans 3/4 de tasse

d'eau tiède. Ajoutez 7 tasses de farine, couvrez le tout et placez pour la nuit à la chaleur. Le lendemain, ajoutez à la pâte 2 cuillerées de beurre, 3 œufs battus mêlés au beurre. Travaillez la pâte à la main. Ajoutez anis ou raisins, au goût. Divisez cette pâte en 5 ou 7 galettes. Mettez-les au fourneau légèrement chauffé pour qu'elles lèvent de nouveau. Lorsqu'elles seront bien rondelettes, faites cuire à feu modéré.

RAVIOLI DOLCE

Faites une pâte avec 1/2 livre de farine, 1 grande cuillerée de beurre, 2 grandes cuillerées de saindoux. Étalez cette pâte très mince. Mettez dans une terrine 1/2 litre de lait caillé, ajoutez 1 œuf et le jaune d'un second œuf, 2 grandes cuillerées de sucre, quelques gouttes d'essence de vanille. Battez ensemble et ajoutez cela à la pâte comme pour les autres raviolis. Faites frire, saupoudrez de sucre et servez aussitôt.

MARRONS AU DIABLE

Faites bouillir doucement 40 marrons.

Retirez les peaux, mettez les marrons dans un bol, saupoudrez-les de 3 grandes cuillerées de sucre en poudre, arrosez-les d'un 1/2 verre de rhum et faites flamber. Arrosez les marrons avec le même rhum flambant jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

GNOCCHI AU LAIT

Mettez dans une casserole et mélangez : 1 verre de lait, 1 grande cuillerée de fécule de pomme de terre, 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille, 2 jaunes d'œufs, 2 grandes cuillerées de sucre. Faites bouillir et remuez vivement jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte sèche qui ne s'attache plus au fond de la casserole. Déposez cette pâte sur une planche et étalez-la sur une épaisseur de 2 centimètres (1 pouce). Faites refroidir, puis coupez la pâte en petits carrés ; rangez-les un peu les uns sur les autres, dans un moule beurré, ajoutez des petits morceaux de beurre et faites brunir au four.

SAUCE A LA CRÈME

Une tasse de bonne crème, 1 œuf bien battu, 1/2 tasse de sucre, 1 verre de vin de Xérès.

SAUCE POUR LES ŒUFS AU LAIT

Faites une crème bouillie avec 2 œufs pour 1 tasse 1/2 de lait, du sel, sucre et parfum selon votre goût. Le vin de Xérès semble être le meilleur parfum. Aussitôt que la crème est cuite, battez-la jusqu'à ce qu'elle devienne en mousse. Servez chaud. Cette sauce est délicieuse avec un pouding « Cottage ».

SAUCE AU CITRON

Mélangez 1 cuillerée à bouche de fécule, 1 cuillerée à bouche de beurre et 1/2 tasse de sucre. Ajoutez 1 grande tasse d'eau bouillante, le jus et le zeste râpé d'un citron ou d'une orange et remuez jusqu'à consistance. Servez avec un pouding au citron.

SAUCE AU CARAMEL

Une tasse de sucre, 1 tasse d'eau bouillante. Mettez le sucre dans une poêle. Remuez constamment jusqu'à ce que le sucre forme un sirop brun clair. Ajoutez de l'eau et faites bouillir pendant 10 minutes.

SAUCE AUX FRAISES

Un tiers de tasse de beurre, 2/3 de tasse de fraises, 1 tasse de sucre en poudre, le blanc d'un œuf. Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre graduellement, l'œuf battu et les fraises. Battez jusqu'à ce que les fruits soient écrasés.

DOUGHNUTS

(Beignets canadiens)

Un verre de sucre, 1/2 verre de beurre, 3 œufs, 1 verre de lait, 4 cuillerées à thé de levure en poudre, 1/2 cuillerée à thé de noix de muscade en poudre. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte qui n'attache pas à la table. Abaissez cette pâte à 1 centimètre (1/3 pouce) d'épaisseur, et découpez-la en petites rondelles trouées dans le centre. Faites tomber dans une friture assez chaude. La cuisson demande 5 à 8 minutes.

PUDDING AUX AMANDES

(Italienne)

Quatre cuillerées à bouche d'amandes

pilées, sucre à volonté, 3 œufs, 1 tasse de crème, 1 cuillerée à dessert de jus d'orange, des amandes blanchies et des écorces confites.

Séparez les jaunes d'œufs, ajoutez graduellement 1 cuillerée à soupe de sucre, les amandes pilées et la crème. Battez les blancs d'œufs, incorporez-les en tournant légèrement et ajoutez un peu plus de sucre si c'est nécessaire. Beurrez un moule, recouvrez le fond et les côtés d'amandes et d'écorces confites, versez-y le mélange ci-dessus. Faites cuire au bain-marie pendant 1 heure 1/2 et servez avec une sauce de votre goût.

BEIGNETS DE MARRONS

Retirez les peaux de 20 marrons, comme dans la recette pour la *crème aux marrons.* Mettez-les dans un poêlon avec une grande cuillerée de sucre, 1/2 verre de lait et quelques gouttes d'extrait de vanille. Faites cuire lentement plus d'une 1/2 heure. Passez-les au tamis, ajoutez 1 grande cuillerée de beurre et 3 jaunes d'œufs. Lorsqu'ils sont refroidis, donnez-leur la forme d'une bille;

trempez-les dans un œuf battu, puis dans de la chapelure, et faites-les frire dans la graisse très chaude; saupoudrez de sucre et servez immédiatement.

CRÈME AUX MARRONS

Retirez la première peau d'une 1/2 livre de marrons, mettez-les dans une casserole, recouverts d'eau, avec une poignée de farine. Faites bouillir les marrons environ 1/2 heure. Retirez la seconde peau pendant que les marrons sont très chauds, passez-les au tamis, mettez la purée sur le feu dans un poêlon dans lequel est un sirop fait avec sucre 1/2 livre, vanille 1 gousse, eau 1/2 verre. Mélangez un instant la purée sur le feu avec le sirop, incorporez-y, quand elle n'est plus que tiède, 1/2 livre de beurre fin. Battez de la crème double, 1 tasse, ajoutez du sucre en poudre, 4 grandes cuillerées, et de la vanille en poudre, une pincée. Beurrez, saupoudrez de sucre un moule à savarin, mettez-y la purée de marrons. Démoulez sur un plat et dressez au milieu en montagne la crème fouettée.

PUDDING AU TAPIOCA

(Française)

Faites bouillir 3 tasses de lait avec 6 cuillerées à bouche de sucre et 2 cuillerées de beurre. Incorporez graduellement 6 cuillerées à bouche de tapioca fin. Placez la casserole sur le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Mettez le tout dans un récipient, ajoutez 1/2 tasse de raisins sans pépins, le zeste râpé d'un citron, 3 cuillerées à bouche de pelure d'orange confite et coupée en petits morceaux, 1 œuf entier, 3 jaunes d'œufs; mélangez dans un moule bien beurré, saupoudrez de sucre en poudre, et faites cuire au bain-marie pendant 45 minutes. Servez avec n'importe quelle sauce.

Avec une plus grande quantité de raisins, cet entremets ressemble au vieux pudding anglais " Whisper Pudding " (le Pudding des Chuchotements), ainsi appelé parce que les pruneaux qui sont employés dans ce plat sont très près les uns des autres.

GÂTEAU AUX AMANDES

(Recette canadienne)

Prenez les blancs de 10 œufs, 1 tasse de

farine, 1 tasse 1/2 de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre. Mélangez comme pour faire le gâteau des anges. Faites cuire sur trois épaisseurs.

Pour l'intérieur : les jaunes de 4 œufs, 1 cuillerée à bouche de sucre, 2 cuillerées à thé de fécule de maïs humectée d'un peu de lait, 2 tasses de crème. Chauffez la crème au bain-marie, puis ajoutez les autres ingrédients, tournez constamment sans laisser trop épaissir, ajoutez quelques gouttes d'essence d'amandes et 1/2 tasse d'amandes pilées.

Pour le glaçage : le blanc d'un œuf battu, 1 tasse de sucre, et suffisamment d'eau pour le faire fondre. Faites bouillir pendant 2 minutes. Délayez l'œuf dans la moitié de ceci et laissez bouillir le reste jusqu'à consistance. Mélangez le tout, battez et parfumez avec du vin de Xérès ou du madère.

FRANCESCAS

(Nouvelle-Angleterre)

Battez ensemble 2 œufs, 1 verre de sucre, 1/2 verre de beurre, 1/2 verre de farine, 1 verre de noix coupées en dés, pas hachées,

115 grammes (1/4 de livre) de chocolat fondu. Versez cette pâte sur un morceau de papier bien beurré et placez-la sur une plaque de tôle. Faites cuire lentement au four de 15 à 20 minutes. Coupez en carrés et détachez de la plaque lorsque c'est encore tiède.

GÂTEAU DE FARINE D'AVOINE

(Canadienne)

Mélangez 1 verre de sucre et 1 grande cuillerée de beurre, puis ajoutez 2 tasses d'avoine roulée (rolled oats) préparée pour la table, quelques gouttes d'extrait d'amande amère, 2 cuillerées à thé de levure en poudre, les jaunes de 2 œufs, et les blancs bien battus en neige. Faites tomber par cuillerées sur un papier blanc bien beurré et placez le tout sur une plaque de tôle. Faites cuire 1/2 heure environ à four très doux. Pour décoller, mouillez à l'envers, là où se trouvent les gâteaux; attendez quelques minutes, détachez.

GÂTEAUX DE LA REINE

(Anglaise)

Faites fondre 1/4 de livre de beurre et ajoutez 1/4 de livre de farine de maïs, 1/4 de livre de farine, 1 tasse de sucre, 3 œufs, quelques gouttes de jus de citron, quelques gouttes d'extrait de citron, 1 petite cuillerée à thé de levure en poudre. Battez bien pendant 10 minutes. Mettez dans de petits moules bien beurrés et faites cuire au four modérément chaud.

GÂTEAU POLONAIS

Un quart de livre d'amandes, 1/4 de livre de sucre, 2 grandes cuillerées d'eau de fleur d'oranger, 2 cuillerées à dessert d'eau. Pilez dans un mortier les amandes blanchies, délayez-les avec de l'eau parfumée d'eau de fleur d'oranger et ajoutez-y le sucre. Puis faites 1/2 livre de pâte brisée et, avec cette pâte, deux abaisses rondes semblables. Étendez la pâte d'amande sur l'une des abaisses, recouvrez-la de l'autre abaisse. Faites cuire dans un four bien chaud pendant 1/2 heure.

Au sortir du four, saupoudrez d'un peu de sucre.

GÂTEAU D'ANIS

Mélangez bien 1/2 livre de farine, 1/2 livre de sucre, 3 œufs battus. Ajoutez des grains d'anis à volonté. Faites tomber par cuillerées sur une plaque de tôle beurrée, enfournez.

PUDDING AU CARAMEL

Un litre de lait (1 pinte), 1 tasse de sucre brun, 2 cuillerées à bouche de fécule de maïs, 1 pincée de sel, 1 œuf, 1 petit morceau de beurre et vanille. Faites brunir le beurre et le sucre dans une poêle ou dans un moule. Dans une autre casserole, faites chauffer le lait; lorsqu'il est chaud, ajoutez la fécule de maïs délayée dans un peu de lait froid, puis l'œuf et le sucre. Faites épaissir par la cuisson et laissez refroidir. Servez avec de la crème.

GORDON HIGHLANDER GINGERBREAD

Mettez dans une terrine 1/2 livre de farine,

4 cuillerées de sucre brun, 4 cuillerées d'écorces d'oranges coupées en dés, 1 œuf bien battu, 1/2 cuillerée à thé de carbonate de soude délayé, 1/4 de verre de lait, 1 cuillerée à thé de gingembre, cannelle et muscade ; ajoutez 1/2 tasse de beurre chauffé dans 1 verre de mélasse. Faites cuire au four modérément chaud.

SHORT BREAD

(Écossaise)

Mélangez bien : 1/2 livre de beurre, 1 livre de farine, 1/2 tasse de sucre, 1/3 de tasse d'amandes blanchies écrasées ou coupées fin. Abaissez cette pâte à environ 1 centimètre (1/3 de pouce) d'épaisseur. On doit avoir 3 gâteaux ronds. Rangez-les à peu de distance les uns des autres sur une plaque de tôle beurrée. Enfournez. Sortez les gâteaux du four lorsqu'ils sont légèrement colorés.

CRAMIQUE

(Belge)

Mettez dans une terrine 1/4 de verre de sucre, 1 verre de lait tiède, 2 grandes cuille-

rées de beurre, 1/2 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée de levure en poudre, 1/4 de verre d'eau tiède, 3 verres de farine, 1 œuf bien battu, 1 verre de raisin de Malaga. Quand le tout est bien mélangé, laissez reposer pendant 6 ou 8 heures dans un endroit pas trop chaud. Lorsque la pâte est bien levée, donnez-lui la forme d'une boule. Faites cuire dans un four modérément chaud pendant 3/4 d'heure.

GAUFRES

Mettez dans une terrine 1/2 verre de farine, 2 œufs, 1/4 de livre de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de cognac, 1 cuillerée à dessert de levure en poudre délayée auparavant dans 1 tasse de lait tiède. Faites une pâte que vous travaillez 10 ou 15 minutes, ajoutant un peu de lait si elle est trop épaisse. Placez ensuite cette pâte dans un endroit un peu chaud pendant 1 heure. Chauffez un moule à gaufres, beurrez-le, mettez-y 1 cuillerée de pâte, faites cuire 1 minute de chaque côté, démoulez.

SCONES

(Anglais)

Mettez dans une terrine et mélangez : 2 verres de farine, 4 cuillerées à thé de levure en poudre, 2 cuillerées à thé de sucre, 1/2 cuillerée à thé de sel, 4 grandes cuillerées de beurre, 2 œufs bien battus, 1/3 de verre de lait. Abaissez cette pâte à 1 centimètre d'épaisseur (1/3 de pouce) et découpez en carrés. Faites cuire dans un four très chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

BISCUITS DE SON

Mettez dans une terrine et battez ensemble : 2 verres de son, 1 verre de farine, 1 verre de lait, 1/2 verre de sucre brun, 1 cuillerée à thé de carbonate de soude et 1 pincée de sel. Faites cuire au four pendant 1/2 heure dans de petits moules.

SCONES

(Petits pains écossais)

Mettez dans un bol 3 verres de farine, mélangez-la avec 3 cuillerées à thé de levure

en poudre, 1 grande cuillerée de beurre, ajoutez 1 verre de raisins, 1 œuf bien battu. Délayez petit à petit avec du lait pour faire une pâte pas trop épaisse. Abaissez cette pâte à 2 centimètres d'épaisseur (1 pouce) et coupez-la en rondelles. Faites cuire dans un four bien chaud.

BLINNI

(Recette russe)

Mettez dans une terrine 2 verres 1/2 de lait tiède, 2 livres de farine, et suffisamment de levure pour faire lever la pâte. Placez-la dans un endroit un peu chaud jusqu'à ce qu'elle soit bien levée, 6 ou 8 heures environ. Une heure avant la cuisson, ajoutez 2 tasses de lait tiède et 1 grande cuillerée de sel. Mettez 1 morceau de beurre dans la poêle, chauffez-le fortement et versez 1 cuillerée de pâte. Faites dorer des deux côtés. Servez très chaud et bien beurré. On peut servir ces crêpes avec de la crème sure, du saumon fumé ou du caviar.

PAIN DE MAÏS INDIEN

(Américaine)

Mélangez et tamisez 3/4 de tasse de farine de maïs jaune, 1 tasse 1/4 de farine blanche, 1/4 de tasse de sucre, 5 cuillerées à thé de levure en poudre, 1/2 cuillerée à thé de sel. Ajoutez 1 tasse de lait, 1 œuf bien battu, et 1 ou 2 grandes cuillerées de beurre fondu. Faites une pâte de 3 centimètres (1 pouce) d'épaisseur, et formez-en, soit un seul pain, soit plusieurs petits, que vous faites cuire au four pendant 20 minutes environ.

DROP SCONES

(Crêpes pour le thé)

Mettez dans une terrine et mélangez bien 1/2 verre de sucre et 1/4 de livre de beurre. Ajoutez 1 livre de farine, 4 cuillerées de levure en poudre et une pincée de sel, puis 2 verres d'eau. Mettez un morceau de beurre dans la poêle, chauffez-le fortement et versez 1 cuillerée de pâte. Quand la pâte est dorée d'un côté, retournez-la et faites dorer de l'autre. Servez chaud ou froid avec du beurre.

CONSERVES DE CORNICHONS

(Américaine)

Essuyez les cornichons avec soin et couvrez-les de sel. Quelques heures plus tard, ou le lendemain, sortez-les du sel et laissez-les égoutter. Mettez dans un bocal les cornichons entremêlés d'échalotes (une dizaine), de 2 gousses d'ail, d'une douzaine de petits oignons, de poivre en grains, de branches d'estragon, d'un piment, et couvrez le tout de vinaigre de vin. Bouchez hermétiquement.

GELÉE DE RHUBARBE

(Américaine)

Épluchez les tiges de rhubarbe, coupez-les et mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Faites égoutter au tamis, pressez le jus et ajoutez un poids équivalent de sucre. Faites bouillir à feu vif pendant 20 minutes.

CONSERVE DE POTAGE AUX TOMATES

(Américaine)

Mettez dans un chaudron 20 livres de tomates, 2 pieds entiers de céleri, 20 oignons, 3 gousses d'ail, 20 feuilles de laurier, 1 livre de beurre, 10 clous de girofle, 1 cuillerée à thé de poivre en grains. Faites bouillir pendant 4 heures, passez au tamis, puis ajoutez 1 tasse 1/2 de farine, 1 tasse de sucre et 5 grandes cuillerées de sel. Faites cuire à nouveau 1/2 heure. Mettez en pots. Vous pouvez conserver ce potage tout un hiver.



TABLE DES MATIÈRES

SOUPES

POISSONS

ENTRÉES

CURRYS INDIENS

PATES, FROMAGES, ŒUFS, LÉGUMES, etc.

SAUCES

SALADES

LÉGUMES

ENTREMETS ET DESSERTS




Prix 3fr Net